叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 制作发酵泡菜(making Fermented Pickles) 000001

2. 制作发酵泡菜(making Fermented Pickles) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

制作发酵泡菜(Making Fermented Pickles)
第1/2页

[aɪ]
I
我

我

[nfɔrmeɪʃən] [ænd; ənd] [də'rekʃ(ə)nz] [fɔ:r; fər] ['pɪklɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz][ɪn][braɪn][hæv; həv] [bɪn] [prɪ'perd]
NFORMATION **AND** **DIRECTIONS** **for** **pickling** **vegetables** **in** **brine** **have** **been** **prepared**
信息 和 方向 为了 腌制 蔬菜 在 盐水 有 到过 准备
[fɔ:r; fər][ðə; ði][ju:z][ʌv; əv] ['hauswaivz] [ænd; ənd] [prə'du:səz] [ʌv; əv] ['pɪkəlz] ,
for **the** **use** **of** **housewives** **and** **producers** **of** **pickles** **,**
为了 这 使用 的 家庭主妇 和 生产者 的 泡菜 ,

本文提供了用盐水腌制蔬菜的信息和说明，供家庭主妇和腌菜生产商使用。

[ænd; ənd][tu:; tə] [mi:t] [ðə; ði] [ni:dz] [ʌv; əv][ɪk'stenʃ(ə)n]['wɜ:rkərz] .
and **to** **meet** **the** **needs** **of** **extension** **workers** **.**
和 到 见面 这 需求 的 扩大 工人 .

并满足推广人员的需求。

['kju:kʌmbər] ([sɔ:lt] , ['saʊər] , [swi:t] , [dɪl] , [ænd; ənd] [mɪkst]) ['pɪkəlz] [ænd; ənd] ['saʊərkraʊt] [ɑ:r; ər]
Cucumber **(** **salt** **,** **sour** **,** **sweet** **,** **dill** **,** **and** **mixed** **)** **pickles** **and** **sauerkraut** **are**
黄瓜 (盐 , 酸的 , 甜的 , 莳萝 , 和 混合) 泡菜 和 酸菜 是
['gɪv(ə)n][moʊst] [ə'tenʃ(ə)n] .
given **most** **attention** **.**
给定 最多 注意力 .

黄瓜泡菜（咸味、酸味、甜味、莳萝味和混合味）和酸菜最受关注。

[strɪŋ] [bi:nz] , [gri:n] [tə'meɪtoʊz] , ['tʃeɪəʊtɪz] , ['mæŋgoʊ]['mɛlənz] , [bɜ:r] ['gə:kinz] , ['kɑ:liflaʊər] ,
String **beans** **,** **green** **tomatoes** **,** **chayotes** **,** **mango** **melons** **,** **burr** **gherkins** **,** **cauliflower** **,**
细绳 豆子 , 绿色的 西红柿 , 佛手瓜 , 芒果 甜瓜 , 刺果 小黄瓜 , 菜花 ,
[kɔ:rn][ɑ:n][ðə; ði][kɑ:b] ,
corn **on** **the** **cob** **,**
玉米 在 这 玉米 ,

四季豆、青番茄、佛手瓜、芒果甜瓜、小黄瓜、花椰菜、玉米棒

[ænd; ənd][sʌm; səm][fru:ts] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['pi:tʃɪz] [ænd; ənd] [perz] , [ɑ:r; ər] ['menʃ(ə)nd] .
and **some** **fruits** **,** **such** **as** **peaches** **and** **pears** **,** **are** **mentioned** **.**
和 一些 水果 , 这样的 作为 桃子 和 梨 , 是 提及 .

文中还提到了一些水果，例如桃子和梨。

[ɔ:l'ðoʊ] [ɪn'tendɪd] ['meɪnli] [fɔ:r; fər] ['gaɪd(ə)ns] [ɪn] ['pʊtɪŋ] [ʌp] ['pɪkəlz] [ɑ:n][ə; eɪ] [smɔ:l] [skeɪl] [ɪn][ðə; ði]
Although **intended** **mainly** **for** **guidance** **in** **putting** **up** **pickles** **on** **a** **small** **scale** **in** **the**
虽然 故意的 主要 为了 指导 在 推杆 向上 泡菜 在 一个 小的 规模 在 这
[hoʊm] ,
home **,**
家 ,

虽然主要目的是指导人们在家中小规模腌制泡菜，

[ðɪs] ['bʊlətɪn] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] ['ɔ:lsoʊ][ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [lɑ:rdʒ] ['kwɑ:ntətiz] [ɑ:n][ə; eɪ] [kə'mɜ:rʃ(ə)l] [ɔ:r]
this **bulletin** **may** **be** **used** **also** **in** **preparing** **large** **quantities** **on** **a** **commercial** **or**
这 公告 可能 是 用过的 还 在 准备 大的 数量 在 一个 商业的 或者
[ˌsemaɪkə'mɜ:rʃəl] [skeɪl] .
semicommercial **scale** **.**
半商业 规模 .

本指南也可用于商业或半商业规模的大批量生产。

[ðɪs] ['bʊlətɪn] [ɪz][ə; eɪ][rɪ'vɪʒ(ə)n][ʌv; əv] , [ænd; ənd] [ˌsju:pə'si:dz] , ['fɑ:rmɝz] - ['bʊlətɪn] - .

This bulletin is a revision of , and supersedes , Farmers ' Bulletin 1159 .

这 公告 是 一个 修订 的 , 和 取代 , 农民 - 公告 - .

本公告是对《农民公报》第 1159 号的修订，并取代了该公报。

['wɑ:ʃɪŋtən] , [di:] . [si:] . ['ɪʃu:d] ['ɔ:gəst] , - « [wʌn]

Washington , D . C . Issued August , 1924 « 1

华盛顿 , D . C . 发布 八月 , - « 1

华盛顿特区，1924年8月发行« 1

» ['meɪkɪŋ] [fər'mentɪd] ['pɪkəlz]

» MAKING FERMENTED PICKLES

» 制作 发酵 泡菜

制作发酵泡菜

[baɪ]['edwɪn] [lə'feɪvɝ] , [ˌsaɪən'tɪfɪk] [ə'sɪstənt] , [ˌmaɪkroʊˌbaɪə'lɑ:dʒɪkl] ['læbrətɔ:ri] , ['bjʊroʊ] [ʌv; əv]

By Edwin LeFevre , Scientific Assistant , Microbiological Laboratory , Bureau of

经过 埃德温 勒费弗尔 , 科学 助手 , 微生物学 实验室 , 局 的

['kemɪstri]

Chemistry

化学

作者：埃德温·勒费弗尔，化学局微生物实验室科学助理

['kɑ:ntents]

CONTENTS

内容

内容

[peɪdʒ]

Page

页

页

[haʊ] ['braɪnɪŋ] [prɪ'zɜ:rv] ['vedʒtəb(ə)lz][wʌn]

How brining preserves vegetables 1

如何 腌制 果酱 蔬菜 1

盐水腌制如何保存蔬菜 1

[ɪ'kwɪpmənt] [fɔ:r; fər]['braɪnɪŋ][ænd; ənd] ['pɪklɪŋ] [ˌtu:'tu:]

Equipment for brining and pickling 2

设备 为了 腌制 和 腌制 2

腌制和泡菜设备 2

[sə'plaɪz] [fɔ:r; fər]['braɪnɪŋ][ænd; ənd] ['pɪklɪŋ] [fɔ:r]

Supplies for brining and pickling 4

补给品 为了 腌制 和 腌制 4

腌制和泡菜所需用品 4

['kju:kʌmbər] ['pɪkəlz] [faɪv]

Cucumber pickles 5

黄瓜 泡菜 5

黄瓜泡菜 5

[sɔ:lt] ['pɪkəlz] [faɪv]

Salt pickles 5

盐 泡菜 5

盐渍泡菜 5

['saʊər] ['pɪkəlz] ['sɛvən]

Sour pickles 7

酸的 泡菜 7

酸黄瓜 7

[swiːt] ['pɪkəlz] [eɪt]
Sweet **pickles** **8**
甜的 泡菜 8

甜腌黄瓜 8

[dɪl] ['pɪkəlz] [eɪt]
Dill **pickles** **8**
莳萝 泡菜 8

莳萝泡菜 8

[mɪkst] ['pɪkəlz] -
Mixed **pickles** **10**
混合 泡菜 -

什锦泡菜 10

['saʊərkraʊt] -
Sauerkraut **10**
酸菜 -

酸菜 10

[ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ænd; ənd] ['sɔːltɪŋ] [ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] ['ʌðər] [ðæn; ðən] , ['kjuːkʌmbərz][ænd; ənd] ['kæbɪdʒ]
Fermentation **and** **salting** **of** **vegetables** **other** **than** **,** **cucumbers** **and** **cabbage**
发酵 和 盐 的 蔬菜 其他 比 , 黄瓜 和 卷心菜
-
11
-

除黄瓜和卷心菜以外的其他蔬菜的发酵和盐渍 11

['kɔːzɪz] [ʌv; əv] ['feɪljər] -
Causes **of** **failure** **12**
原因 的 失败 -

失败原因 12

['kʌlərɪŋ] [ænd; ənd] ['hɑːrdnɪŋ] ['eɪdʒənts] -
Coloring **and** **hardening** **agents** **14**
染色 和 硬化 代理人 -

着色剂和硬化剂 14

[teiblz] [ænd; ənd] [tests] -
Tables **and** **tests** **14**
表格 和 测试 -

表格和测试 14

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[ˌæl'ðoʊ] ['eksələnt] ['pɪkəlz] [kæn; kən][biː; bi] [bɔːt] [ɑːn][ðə; ði]['mɑːrkɪt][æt; ət][ɔːl] ['siːznz] [ʌv; əv]
LTHOUGH **excellent** **pickles** **can** **be** **bought** **on** **the** **market** **at** **all** **seasons** **of**
虽然 出色的 泡菜 能 是 买 在 这 市场 在 全部 季节 的
[ðə; ði] [jɪr] ,
the **year** **,**
这 年 ,

虽然一年四季都能在市场上买到优质的腌菜，

['meni] ['hauswaivz] [prɪ'fɜːr][tuː; tə] [meɪk] [ðer; ðər] [oʊn] ,
many **housewives** **prefer** **to** **make** **their** **own** **,**
许多 家庭主妇 更喜欢 到 制作 他们的 自己的 ,

许多家庭主妇更喜欢自己制作。

[pər'tɪkjələrli] [wen] [ðer; ðər] [hoʊm] ['gaːdnz] [ə'fɔːrd] [ə; eɪ] ['plentɪf(ə)l] [sə'plaɪ] [ʌv; əv] ['kjuːkʌmbərz] .

particularly	when	their	home	gardens	afford	a	plentiful	supply	of	cucumbers	.
特别	什么时候	他们的	家	花园	买得起	一个	丰富	供应	的	黄瓜	.

尤其是当他们的自家花园能提供充足的黄瓜时。

['braɪnɪŋ] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [weɪ] [tuː; tə] [seɪv] ['sɜːrplʌs] ['kjuːkʌmbərz] [ðæt] [kæn; kən] [nɑːt] [biː; bi] [juːst] [ɔːr]

Brining	is	a	good	way	to	save	surplus	cucumbers	that	can	not	be	used	or
腌制	是	一个	好的	方式	到	节省	剩余	黄瓜	那	能	不是	是	用过的	或者

['redɪli] [soʊld] [ɪn] [ðə; ði] [freʃ] [steɪt] .

readily	sold	in	the	fresh	state	.
容易	卖	在	这	新鲜的	状态	.

腌制是一种很好的保存剩余黄瓜的方法，这些黄瓜不能以新鲜状态使用或轻易出售。

[ɪn'sted] [ʌv; əv] ['letɪŋ] [ðem; ðəm] [goʊ] [tuː; tə] [weɪst] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] ['iːzi] [tuː; tə] [kjʊr] [ðem; ðəm] ,

Instead	of	letting	them	go	to	waste	it	is	very	easy	to	cure	them	,
反而	的	出租	他们	去	到	浪费	它	是	非常	简单的	到	治愈	他们	,

与其任其浪费，不如轻松治愈它们。

['æftər] [wɪtʃ] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [held] [æz; əz] [lɔːŋ] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [kæn; kən] [biː; bi] [soʊld]

after	which	they	may	be	held	as	long	as	desired	or	until	they	can	be	sold
后	哪个	他们	可能	是	握住	作为	长的	作为	想要的	或者	直到	他们	能	是	卖

[tuː; tə] [əd'væntɪdʒ] ,

to	advantage	,
到	优势	,

之后，它们可以根据需要持有，或者直到能够以有利可图的价格出售为止。

['iːðər] [ɪn] ['loʊk(ə)l] ['mɑːrkəts, 'mɑːrkɪts] [ɔːr] [tuː; tə] ['pɪkl] [ˌmænju'fæktʃərəz] .

either	in	local	markets	or	to	pickle	manufacturers	.
任何一个	在	当地的	市场	或者	到	泡菜	制造商	.

要么销往当地市场，要么销往腌菜生产商。

[ðʌs] ['groʊɚz] [ɑːr; ər] [prə'tektɪd] [ə'genst] [lɔːs] [baɪ] [ˌoʊvərprə'dʌkʃn] [ɔːr] [frʌm; frəm] [ˌɪnə'bɪləti] [tuː; tə]

Thus	growers	are	protected	against	loss	by	overproduction	or	from	inability	to
因此	种植者	是	受保护	反对	损失	经过	生产过剩	或者	从	无力	到

['spiːdəli] ['mɑːrkɪt] [ə; eɪ] ['perɪʃəb(ə)l] [krɑːp] ,

speedily	market	a	perishable	crop	,
迅速地	市场	一个	易腐烂的	庄稼	,

因此，种植者可以免受因产量过剩或无法及时销售易腐烂作物而造成的损失。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['pɪkl] ['mɑːrkɪt] [rə'siːvz, rɪ'siːvz, riː'siːvz] [ðə; ði] ['benɪfɪt] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['stedi] [sə'plaɪ] .

and	the	pickle	market	receives	the	benefit	of	a	steady	supply	.
和	这	泡菜	市场	接收	这	益处	的	一个	稳定的	供应	.

腌菜市场因此受益于稳定的供应。

[haʊ] ['braɪnɪŋ] [prɪ'zɜːrv] ['vedʒtəb(ə)lz]

HOW	BRINING	PRESERVES	VEGETABLES
如何	腌制	果酱	蔬菜

盐渍法如何保存蔬菜

[wen] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑːr; ər] [pleɪst] [ɪn] [braɪn] [ðə; ði] [dʒuːsiz] [ænd; ənd] ['sɑːljəb(ə)l] [mə'tɪriəl] [kən'teɪnd] [ɪn]

When	vegetables	are	placed	in	brine	the	juices	and	soluble	material	contained	in
什么时候	蔬菜	是	放置	在	盐水	这	果汁	和	可溶	材料	包含	在

[ðem; ðəm] [ɑːr; ər] [drɔːn] [aʊt] [baɪ] [ðə; ði] [fɔːrs] [noʊn] [æz; əz] [ɑːz'moʊsɪs] .

them	are	drawn	out	by	the	force	known	as	osmosis	.
他们	是	绘制	出去	经过	这	力量	已知	作为	渗透作用	.

当蔬菜放入盐水中时，其中所含的汁液和可溶性物质会通过渗透作用被吸出。

[ðə; ði] [fər'mentəbəl] ['ʃʊgər] ['prez(ə)nt] [ɪn] [ɔːl] [fruːts] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] ,

The	fermentable	sugar	present	in	all	fruits	and	vegetables	,
这	可发酵的	糖	展示	在	全部	水果	和	蔬菜	,

存在于所有水果和蔬菜中的可发酵糖

[wɪtʃ] [ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði]['sɑːljəb(ə)l] ['sʌbstənsiz] [ɪk'stræktɪd][baɪ][ɑːz'mɑːtɪk]['ækʃ(ə)n] ,

which	is	one	of	the	soluble	substances	extracted	by	osmotic	action	,
哪个	是	一	的	这	可溶	物质	提取	经过	渗透压	行动	,

它是通过渗透作用提取的可溶性物质之一。

[sə:vz] [æz; əz] [fuːd] [fɔːr; fər][ðə; ði]['læktɪk] - ['æsɪd][bæk'tɪriə] [wɪtʃ] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] ['ɪntuː]['læktɪk]

serves	as	food	for	the	lactic	-	acid	bacteria	which	break	it	down	into	lactic
服务	作为	食物	为了	这	乳酸	-	酸	细菌	哪个	休息	它	向下	进入	乳酸

['æsɪd][ænd; ənd]['sɜːrt(ə)n]['vɑːlət(ə)l]['æsidz] .

acid	and	certain	volatile	acids	.
酸	和	肯定	易挥发的	酸	.

可作为乳酸菌的食物，乳酸菌可将其分解为乳酸和某些挥发性酸。

[ɪn][sʌm; səm]['vedʒtəb(ə)lz] , [laɪk]['kjuːkʌmbərz][ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] ,

In	some	vegetables	,	like	cucumbers	and	cabbage	,
在	一些	蔬菜	,	喜欢	黄瓜	和	卷心菜	,

有些蔬菜，比如黄瓜和卷心菜，

[wer] [ðə; ði] [sə'plaɪ] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪz]['æmp(ə)l][ænd; ənd] ['ʌðər] [kən'dɪʃ(ə)nz][ɑːr; ər] ['feɪvərəbl] [tuː; tə]

where	the	supply	of	sugar	is	ample	and	other	conditions	are	favorable	to
在哪里	这	供应	的	糖	是	充足	和	其他	状况	是	有利	到

[ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv][ðə; ði]['læktɪk][bæk'tɪriə] ,

the	growth	of	the	lactic	bacteria	,
这	生长	的	这	乳酸	细菌	,

在糖分供应充足且其他条件有利于乳酸菌生长的地方，

[ə; eɪ][dɪ'saɪdɪd]['æsɪd][fɔːr'meɪʃ(ə)n] [teɪks] [pleɪs] , ['kɔnstitjuːtɪŋ] [ə; eɪ][dɪ'stɪŋkt] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] .

a	decided	acid	formation	takes	place	,	constituting	a	distinct	fermentation	.
一个	决定	酸	形成	需要	地方	,	构成	一个	清楚的	发酵	.

会产生明显的酸，构成明显的发酵过程。

[ðə; ði]['æsɪd][braɪn] [ðʌs] [fɔːrmd] [ækts][ə'pɑːn][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l]['tɪsjuːz, 'tɪʃuːz] , ['brɪŋɪŋ] [ə'baʊt][ðə; ði]

The	acid	brine	thus	formed	acts	upon	the	vegetable	tissues	,	bringing	about	the
这	酸	盐水	因此	形成	行为	之上	这	蔬菜	组织	,	带来	关于	这

['tʃeɪndʒɪz][ɪn]['kʌlər] ,

changes	in	color	,
变化	在	颜色	,

由此形成的酸性盐水作用于植物组织，引起颜色变化。

[teɪst] , [ænd; ənd]['tekstʃər] [wɪtʃ] [mɑːrk][ðə; ði] ['pɪkld] [steɪt] .

taste	,	and	texture	which	mark	the	pickled	state	.
品尝	,	和	质地	哪个	标记	这	腌制	状态	.

腌制食品特有的味道和口感。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , [ə; eɪ][sə'luːʃ(ə)n][ʌv; əv][sɔːlt][ɪz] [juːst] ,

As	a	rule	,	a	solution	of	salt	is	used	,
作为	一个	规则	,	一个	解决方案	的	盐	是	用过的	,

通常情况下，会使用盐溶液。

[ɔːl'ðoʊ] [sʌm; səm]['vedʒtəb(ə)lz] ['kwɪkli] [gɪv] [ʌp] [ɪ'nʌf] ['mɔɪstʃər] [tuː; tə][kən'vɜːrt][draɪ][sɔːlt]['ɪntuː]

although	some	vegetables	quickly	give	up	enough	moisture	to	convert	dry	salt	into
虽然	一些	蔬菜	迅速地	给	向上	足够的	水分	到	转变	干燥	盐	进入

[braɪn] .

brine	.
盐水	.

虽然有些蔬菜会很快释放出足够的水分，将干盐转化为盐水。

[sɔːlt]['ɔːlsoʊ] ['hɑːrdn] [ɔːr] [meɪks] [fɜːrm][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [pleɪst] [ɪn][braɪn][ænd; ənd] [tʃeks] [ðə; ði]

Salt	also	hardens	or	makes	firm	the	vegetables	placed	in	brine	and	checks	the
盐	还	硬化	或者	制作	公司	这	蔬菜	放置	在	盐水	和	检查	这

['ækʃ(ə)n][ʌv; əv]['ɔrgən,ɪzəm] [wɪtʃ] [maɪt] ['ʌðərwaɪz] [dɪ'strɔɪ] [ðə; ði][plænt]['tɪsjuːz, 'tɪʃuːz] . « [ˌtuː'tuː]

action	of	organisms	which	might	otherwise	destroy	the	plant	tissues	.	«	2
行动	的	生物	哪个	可能	否则	破坏	这	植物	组织	.	«	2

盐还能使浸泡在盐水中的蔬菜变硬或变脆，并抑制可能破坏植物组织的微生物的活动。

» ['kæbɪdʒ] [ɪz] [wel] [prɪ'zɜːrv] [ɪn][ɪts] [oʊn] [braɪn][ɪn][ðə; ði][fɔːrm][ʌv; əv] ['saʊərkraʊt] .

»	Cabbage	is	well	preserved	in	its	own	brine	in	the	form	of	sauerkraut	.
»	卷心菜	是	出色地	保存完好	在	它是	自己的	盐水	在	这	形式	的	酸菜	.

»卷心菜用自身的盐水腌制后可以很好地保存成酸菜。

['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd][sʌm; səm][fruːts] [meɪ] , ['ʌndər]['sɜːrt(ə)n][kən'dɪʃ(ə)nz] , [biː; bi] [ˌiːkə'nɑːmɪkli]

Other	vegetables	and	some	fruits	may	,	under	certain	conditions	,	be	economically
其他	蔬菜	和	一些	水果	可能	,	在下面	肯定	状况	,	是	经济上

[prɪ'zɜːrv] [baɪ]['braɪnɪŋ] .

preserved	by	brining	.
保存完好	经过	腌制	.

其他蔬菜和一些水果在特定条件下可以通过盐渍法经济有效地保存。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , [haʊ'evər] , ['kænɪŋ] [ɪz] ['prefrəb(ə)l] [fɔːr; fər] [ðiːz] ['prɑːdʌkt] ,

As	a	rule	,	however	,	canning	is	preferable	for	these	products	,
作为	一个	规则	,	然而	,	罐头	是	优选	为了	这些	产品	,

但一般来说，罐装是这些产品的最佳选择。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [fuːd] ['væljuːz][ænd; ənd]['nætʃ(ə)rəl]['fleɪvərz][ɑːr; ər] ['betər] [prɪ'zɜːrv] [baɪ] [ðæt] ['meθəd] .

because	food	values	and	natural	flavors	are	better	preserved	by	that	method	.
因为	食物	值	和	自然的	口味	是	更好的	保存完好	经过	那	方法	.

因为这种方法能更好地保留食物的营养价值和天然风味。

[læk] [ʌv; əv][taɪm] , [ə; eɪ] ['ʃɔːrtɪdʒ] [ʌv; əv][kænz] ,

Lack	of	time	,	a	shortage	of	cans	,
缺少	的	时间	,	一个	短缺	的	罐头	,

时间不够，罐头短缺，

[ɔːr][æn; ən]['oʊvərsəplaɪ; ˌoʊvərsə'plaɪ][ʌv; əv] [rɔː] [mə'tɪriəl] [meɪ] ['dʒʌstɪfaɪ][ðə; ði][ˌprezər'veɪʃ(ə)n][ʌv; əv]

or	an	oversupply	of	raw	material	may	justify	the	preservation	of
或者	一个	供应过剩	的	生的	材料	可能	证明合法	这	保存	的

['vedʒtəb(ə)lz] ['ʌðər] [ðæn; ðən]['kjuːkʌmbərz][ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] [baɪ]['kjuərɪŋ][ɪn][braɪn] .

vegetables	other	than	cucumbers	and	cabbage	by	curing	in	brine	.
蔬菜	其他	比	黄瓜	和	卷心菜	经过	养护	在	盐水	.

或者，原材料过剩可能成为保存黄瓜和卷心菜以外的蔬菜的合理理由，即用盐水腌制。

[ɪ'kwɪpmənt] [fɔːr; fər] ['braɪnɪŋ] [ænd; ənd] ['pɪklɪŋ]

EQUIPMENT	FOR	BRINING	AND	PICKLING
设备	为了	腌制	和	腌制

腌制和泡菜设备

[stoʊn] ['dʒɑːrz][ɑːr; ər][ðə; ði][moʊst] [kən'viːniənt] [ænd; ənd][dɪ'zaɪərəb(ə)l] [rɪ'septəklz] ([fɪg] . [wʌn])

Stone	jars	are	the	most	convenient	and	desirable	receptacles	(	fig	.	1	)
石头	罐子	是	这	最多	方便的	和	理想	容器	(	如图	.	1	)

石罐是最方便、最理想的容器（图1）

[fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [smɔːl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] ['pɪkəlz] .

for	making	small	quantities	of	pickles	.
为了	制作	小的	数量	的	泡菜	.

用于制作少量泡菜。

['stoʊnwer] [ɪz] [mʌtʃ] [mɔːr] ['iːzəli] [kept] [kliːn] [ænd; ənd][əb'zɔːrbz] [əb'dʒekʃənəbl] ['əudəz][ænd; ənd]

Stoneware	**is**	**much**	**more**	**easily**	**kept**	**clean**	**and**	**absorbs**	**objectionable**	**odors**	**and**
石器	是	很多	更多的	容易地	保留	干净的	和	吸收	令人反感的	气味	和

['fleɪvərz][tuː; tə][ə; eɪ]['smɔːlər][ɪk'stent][ðæn; ðən] [wʊd] .

flavors	**to**	**a**	**smaller**	**extent**	**than**	**wood**	**.**
口味	到	一个	较小的	程度	比	木头	.

陶器比木器更容易保持清洁，而且吸收异味和难闻味道的程度也更小。

[streɪt] - [saɪd] , ['oʊpən] - [tɑːp]['dʒɑːrz] , [wɪtʃ] [kʌm] [ɪn] ['præktɪkli] [ɔːl]['saɪzɪz] , [frʌm; frəm][wʌn][tuː; tə]

Straight	**-**	**side**	**,**	**open**	**-**	**top**	**jars**	**,**	**which**	**come**	**in**	**practically**	**all**	**sizes**	**,**	**from**	**1**	**to**
直的	-	边	,	打开	-	顶部	罐子	,	哪个	来	在	几乎	全部	尺寸	,	从	1	到

- ['gælənz] ,

20	**gallons**	**,**
-	加仑	,

直筒型、敞口罐，几乎涵盖所有尺寸，从 1 加仑到 20 加仑不等。

[ɑːr; ər][best][fɔːr; fər] [ðɪs] ['pɜːrpəs] .

are	**best**	**for**	**this**	**purpose**	**.**
是	最好的	为了	这	目的	.

最适合用于此目的。

[ðoʊz] [juːst] [fɔːr; fər][ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] [ɑːr; ər][fɔːr] - ['gælən]['dʒɑːrz] [wɪtʃ]

Those	**used**	**for**	**the**	**directions**	**given**	**in**	**this**	**bulletin**	**are**	**4**	**-**	**gallon**	**jars**	**which**
那些	用过的	为了	这	方向	给定	在	这	公告	是	4	-	加仑	罐子	哪个

[hoʊld][ə'baʊt] - [paʊndz] ([wʌn] - [fɔːrθ] ['bʊʃl]) [ʌv; əv]['kjuːkʌmbərz] .

hold	**about**	**12**	**pounds**	**(**	**one**	**-**	**fourth**	**bushel**	**)**	**of**	**cucumbers**	**.**
抓住	关于	-	磅	(	一	-	第四	蒲式耳	)	的	黄瓜	.

本公告中给出的说明所使用的罐子是 4 加仑的罐子，大约可以装 12 磅（四分之一蒲式耳）黄瓜。

[ɪf] ['oʊnli] ['veri] [smɔːl] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] ['pɪkəlz] [ɑːr; ər][pʊt] [ʌp] , [waɪd] - [maʊθ] ['bɔtlz] [ɔːr] [glæs]

If	**only**	**very**	**small**	**quantities**	**of**	**pickles**	**are**	**put**	**up**	**,**	**wide**	**-**	**mouth**	**bottles**	**or**	**glass**
如果	仅有的	非常	小的	数量	的	泡菜	是	放	向上	,	宽的	-	嘴	瓶子	或者	玻璃

['dʒɑːrz] [wɪl] [duː] .

jars	**will**	**do**	**.**
罐子	将要	做	.

如果只腌制少量泡菜，广口瓶或玻璃罐就可以了。

[fɪg] .

Fig	**.**
如图	.

如图。

[wʌn] . — [sʌm; səm]['suːtəb(ə)l] [kən'teɪnərz] [fɔːr; fər] [hoʊm] - [braɪnd] ['prɑːdʌkt]

1	**.**	**—**	**Some**	**suitable**	**containers**	**for**	**home**	**-**	**brined**	**products**
1	.	—	一些	合适的	容器	为了	家	-	盐水浸泡	产品

1.—一些适合盛放自制腌制产品的容器

['wɔːtər] - [taɪt] [kegz] [ɔːr] ['bærəlz] [ɑːr; ər] [best] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] ['lɑːrdʒər] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] ['pɪkəlz] .

Water	**-**	**tight**	**kegs**	**or**	**barrels**	**are**	**best**	**for**	**making**	**larger**	**quantities**	**of**	**pickles**	**.**
水	-	紧的	酒桶	或者	桶	是	最好的	为了	制作	更大的	数量	的	泡菜	.

制作大量泡菜最好使用密封性好的桶或罐。

[ðoʊz] [juːst] [fɔːr; fər][ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] [ɑːr; ər] ['bærəlz] ['hoʊldɪŋ][frʌm; frəm] -

Those	**used**	**for**	**the**	**directions**	**given**	**in**	**this**	**bulletin**	**are**	**barrels**	**holding**	**from**	**40**
那些	用过的	为了	这	方向	给定	在	这	公告	是	桶	保持	从	-

[tuː; tə] - ['gælənz] .

to	**45**	**gallons**	**.**
到	-	加仑	.

本公告中给出的说明所使用的桶容量为 40 至 45 加仑。

[ðeɪ] [mʌst; məst][fɜːrst][biː; bi] [wɑːʃt] , [ɔːr]['pɑːsəbli] [tʃɑːrd] , [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ɔːl][ˌʌndɪ'zaɪərəb(ə)l]

They	must	first	be	washed	,	or	possibly	charred	,	to	remove	all	undesirable
他们	必须	第一的	是	洗过	,	或者	可能	烧焦的	,	到	消除	全部	不理想的

['əudəz][ænd; ənd]['fleɪvərz] .

odors	and	flavors	.
气味	和	口味	.

首先必须清洗，或者可能需要烧焦，以去除所有不好的气味和味道。

[ˌʌndɪ'zaɪərəb(ə)l]['fleɪvərz] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ]['juːzɪŋ] [sə'luːʃənz] [ʌv; əv] ['pɑːtæʃ] [ɔːr]['soʊdə] [laɪ] .

Undesirable	flavors	may	be	removed	by	using	solutions	of	potash	or	soda	lye	.
不理想的	口味	可能	是	已移除	经过	使用	解决方案	的	钾肥	或者	苏打	碱液	.

可以使用氢氧化钾溶液或碱液去除不良味道。

[ə; eɪ] [strɔːŋ] [sə'luːʃ(ə)n][ʌv; əv] [laɪ] [ʃʊd; ʃəd] [rɪ'meɪn] [ɪn][ðə; ði] ['bærəl] [fɔːr; fər] ['sevrəl] [kleɪz] ,

A	strong	solution	of	lye	should	remain	in	the	barrel	for	several	clays	,
一个	强的	解决方案	的	碱液	应该	保持	在	这	桶	为了	一些	粘土	,

桶内应保留浓碱液数小时。

['æftər] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['bærəl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['θɜːrəli] [soʊkt] [ænd; ənd] [wɑːʃt] [wɪð; wɪθ][hɑːt]['wɔːtər]

after	which	the	barrel	should	be	thoroughly	soaked	and	washed	with	hot	water
后	哪个	这	桶	应该	是	彻底	浸泡过	和	洗过	和	热的	水

[ʌn'tɪl][ðə; ði] [laɪ] [ɪz] [rɪ'muːvd] .

until	the	lye	is	removed	.
直到	这	碱液	是	已移除	.

之后应将木桶彻底浸泡并用热水清洗，直到碱液被去除。

['bɔrdz] [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [meɪk] [ðə; ði][best] ['kʌvərz] .

Boards	about	an	inch	thick	make	the	best	covers	.
板	关于	一个	英寸	厚的	制作	这	最好的	封面	.

厚度约为一英寸的木板最适合做封面。

[ðiːz] [meɪ] [biː; bi][ʌv; əv] ['eni] [kaɪnd][ʌv; əv] [wʊd] , [ɪk'sept] ['jeloʊ] [ɔːr] [pɪtʃ] [paɪn] ,

These	may	be	of	any	kind	of	wood	,	except	yellow	or	pitch	pine	,
这些	可能	是	的	任何	种类	的	木头	,	除了	黄色的	或者	沥青	松树	,

这些木材可以是任何种类的木材，但黄松或火炬松除外。

[wɪtʃ] [wʊd] [gɪv] [ðə; ði] ['pɪkəlz] [æn; ən][ˌʌndɪ'zaɪərəb(ə)l]['fleɪvər] .

which	would	give	the	pickles	an	undesirable	flavor	.
哪个	会	给	这	泡菜	一个	不理想的	味道	.

这会使泡菜产生不好的味道。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][frʌm; frəm][wʌn][tuː; tə][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [les] [ɪn][daɪ'æmɪtər][ðæn; ðən][ðə; ði][ˌɪn'saɪd]

They	should	be	from	1	to	2	inches	less	in	diameter	than	the	inside
他们	应该	是	从	1	到	2	英寸	较少的	在	直径	比	这	里面

[ʌv; əv][ðə; ði][dʒɑːr][ɔːr]['bærəl] ,

of	the	jar	or	barrel	,
的	这	罐	或者	桶	,

它们的直径应该比罐子或桶的内径小1到2英寸。

[soʊ] [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['iːzəli] [rɪ'muːvd] .

so	that	they	may	be	easily	removed	.
所以	那	他们	可能	是	容易地	已移除	.

这样它们就可以很容易地被移除。

['dɪpɪŋ] [ðə; ði]['kʌvərz] [ɪn] ['pærəfɪn] [ænd; ənd] [ðen] ['bɜːrnɪŋ] [ðem; ðəm]['oʊvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fleɪm] [fɪlz]

Dipping	the	covers	in	paraffin	and	then	burning	them	over	with	a	flame	fills
浸渍	这	封面	在	石蜡	和	然后	燃烧	他们	超过	和	一个	火焰	填充

[ðə; ði] ['pɔrz] [ʌv; əv][ðə; ði] [wʊd] ,

the	pores	of	the	wood	,
这	毛孔	的	这	木头	,

将木皮浸入石蜡中，然后用火焰烧灼，可以填满木材的毛孔。

[ðʌs] ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [kəm'pærətɪvli] ['iːzi] [tuː; tə] [kiːp] [ðem; ðəm] [kliːn] .

thus	making	it	comparatively	easy	to	keep	them	clean	.
因此	制作	它	比较	简单的	到	保持	他们	干净的	.

因此，保持它们的清洁相对容易。

['hevi] [pleɪts] [ʌv; əv]['suːtəb(ə)l][saɪz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['bɔrdz] [æz; əz] ['kʌvərz] [fɔːr; fər]

Heavy	plates	of	suitable	size	may	be	used	instead	of	boards	as	covers	for
重的	盘子	的	合适的	尺寸	可能	是	用过的	反而	的	板	作为	封面	为了

[smɔːl] [kən'teɪnərz] . « [θriː]

small	containers	.	«	3
小的	容器	.	«	3

可以使用尺寸合适的厚重金属板代替木板作为小型容器的盖子。« 3

» [ə; eɪ] [kliːn] [waɪt] [klɔːθ] [ɪz]['ɔːf(ə)n] ['niːdɪd] [tuː; tə] ['kʌvər] [ðə; ðɪ] [mə'tɪrɪəl] [ɪn] [ðə; ðɪ] [dʒɑːr] [ɔːr] ['bærəl] .

»	A	clean	white	cloth	is	often	needed	to	cover	the	material	in	the	jar	or	barrel	.
»	一个	干净的	白色的	布	是	经常	需要	到	覆盖	这	材料	在	这	罐	或者	桶	.

»通常需要一块干净的白布来覆盖罐子或桶里的物料。

[tuː] [ɔːr] [θriː] ['θɪknəs] [ʌv; əv] ['tʃiːzklɔːθ] [ɔːr] ['mʌzlɪn] , [kʌt] [ɪn] ['sɜːrkjələr] [fɔːrm] ,

Two	or	three	thicknesses	of	cheesecloth	or	muslin	,	cut	in	circular	form	,
二	或者	三	厚度	的	纱布	或者	细棉布	,	切	在	圆	形式	,

两三层纱布或细棉布，裁剪成圆形，

[ænd; ənd] [ə'baʊt] [sɪks] [ɪntʃɪz] ['lɑːrdʒər] [ɪn] [daɪ'æmɪtər] [ðæn; ðən] [ðə; ðɪ] [ˌɪn'saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [rɪ'septək(ə)l] ,

and	about	6	inches	larger	in	diameter	than	the	inside	of	the	receptacle	,
和	关于	6	英寸	更大的	在	直径	比	这	里面	的	这	容器	,

[meɪks] [ə; eɪ]['suːtəb(ə)l] ['kʌvərɪŋ] .

makes	a	suitable	covering	.
制作	一个	合适的	覆盖	.

直径比容器内径大 6 英寸左右，可以作为合适的盖子。

['sʌmtaɪmz] [greɪp] , [biːt] , [ɔːr] ['kæbɪdʒ] [liːvz] [ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər] [ðɪs] ['pɜːrpəs] .

Sometimes	grape	,	beet	,	or	cabbage	leaves	are	used	for	this	purpose	.
有时	葡萄	,	甜菜	,	或者	卷心菜	树叶	是	用过的	为了	这	目的	.

有时也会使用葡萄叶、甜菜叶或卷心菜叶。

[greɪp] [liːvz] [ɑːr; ər] [ə; eɪ] [gʊd] ['kʌvərɪŋ] [fɔːr; fər] [dɪl] ['pɪkəlz] , [ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] [liːvz] [fɔːr; fər]

Grape	leaves	are	a	good	covering	for	dill	pickles	,	and	cabbage	leaves	for
葡萄	树叶	是	一个	好的	覆盖	为了	莳萝	泡菜	,	和	卷心菜	树叶	为了

['saʊərkraʊt] .

sauerkraut	.
酸菜	.

葡萄叶是腌黄瓜的好外皮，卷心菜叶是酸菜的好外皮。

[ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ðɪ]['dʒɑːrz] , [krɔks] , [ɔːr] [kegz] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ðɪ] ['pɪkəlz] [ɑːr; ər] [meɪd] ,

In	addition	to	the	jars	,	crocks	,	or	kegs	in	which	the	pickles	are	made	,
在	添加	到	这	罐子	,	陶罐	,	或者	酒桶	在	哪个	这	泡菜	是	制成	,

除了用来制作泡菜的罐子、陶罐或木桶之外，

[ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt] [glæs] ['dʒɑːrz][ɑːr; ər] ['niːdɪd] [fɔːr; fər] ['pækɪŋ] [ðə; ðɪ] ['fɪnɪʃt] ['prɑːdʌkt] .

2	-	quart	glass	jars	are	needed	for	packing	the	finished	product	.
2	-	夸脱	玻璃	罐子	是	需要	为了	包装	这	完成的	产品	.

需要使用 2 夸脱的玻璃罐来包装成品。

[ɪf] [kɔːks][ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər] ['siːlɪŋ] [sʌtʃ] [kən'teɪnərz] , [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][fɜːrst][biː; bi] ['dɪpt] [ɪn][hɑːt]

If	corks	are	used	for	sealing	such	containers	,	they	should	first	be	dipped	in	hot
如果	软木塞	是	用过的	为了	密封	这样的	容器	,	他们	应该	第一的	是	浸入	在	热的

['pærəfɪn] .

paraffin	.
石蜡	.

如果用软木塞密封这类容器，应先将软木塞浸入热石蜡中。

[wen] ['vedʒtəb(ə)lz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [fər'mentɪd] [ɪn][ə; eɪ] [wiːk] [braɪn] [ɑːr; ər] [tuː; tə] [biː; bi] [kept]

When	vegetables	which	have	been	fermented	in	a	weak	brine	are	to	be	kept
什么时候	蔬菜	哪个	有	到过	发酵	在	一个	虚弱的	盐水	是	到	是	保留

[fɔːr; fər] ['eni] [leŋkθ; leŋθ] [ʌv; əv] [taɪm] ,

for	any	length	of	time	,
为了	任何	长度	的	时间	,

当用稀盐水发酵的蔬菜需要保存一段时间时，

[er] [mʌst; məst] [biː; bi] [ɪk'sklu:dɪd; ek'sklu:dɪd] [frʌm; frəm] [ðem; ðəm] .

air	must	be	excluded	from	them	.
空气	必须	是	排除	从	他们	.

必须排除空气进入其中。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [dʌn] [baɪ] ['siːlɪŋ] [ðə; ði] [kən'teɪnərz] [wɪð; wɪθ] ['pærəfɪn] , ['biːzwæks] , [ɔːr] [ɔɪl] .

This	may	be	done	by	sealing	the	containers	with	paraffin	,	beeswax	,	or	oil	.
这	可能	是	完毕	经过	密封	这	容器	和	石蜡	,	蜂蜡	,	或者	油	.

这可以通过用石蜡、蜂蜡或油密封容器来实现。

['pærəfɪn] , [ðə; ði] ['tʃiːpɪst] [ænd; ənd] ['prɑːbəbli] [ðə; ði] [best] [ʌv; əv] [ðiːz] [θriː] ['sʌbstənsiz] ,

Paraffin	,	the	cheapest	and	probably	the	best	of	these	three	substances	,
石蜡	,	这	最便宜	和	大概	这	最好的	的	这些	三	物质	,

石蜡是这三种物质中最便宜，也可能是其中最好的。

[ɪz] ['iːzəli] ['hændəld] [ænd; ənd] ['redɪli] ['sepəreɪtɪd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['pɪkəlz] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [rɪ'muːvd]

is	easily	handled	and	readily	separated	from	the	pickles	when	they	are	removed
是	容易地	处理	和	容易	分开	从	这	泡菜	什么时候	他们	是	已移除

[frʌm; frəm] [ðə; ði] [kən'teɪnərz] .

from	the	containers	.
从	这	容器	.

从容器中取出时，很容易将其与泡菜分离。

[tuː; tə] [rɪ'muːv] ['eni] [dɜːrt] , [ðə; ði] ['pærəfɪn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['hiːtɪd] [ænd; ənd] [streɪnd] [θruː] ['sevrəl]

To	remove	any	dirt	,	the	paraffin	should	be	heated	and	strained	through	several
到	消除	任何	污垢	,	这	石蜡	应该	是	加热	和	紧张	通过	一些

['θɪknəs] [ʌv; əv] ['tʃiːzklɔːθ] .

thicknesses	of	cheesecloth	.
厚度	的	纱布	.

为了去除任何污垢，应将石蜡加热，然后用几层纱布过滤。

[ðʌs] [ðə; ði] ['pærəfɪn] [meɪ] [biː; bi] [juːst] ['oʊvər] [ænd; ənd] ['oʊvər] [ə'gen] .

Thus	the	paraffin	may	be	used	over	and	over	again	.
因此	这	石蜡	可能	是	用过的	超过	和	超过	再次	.

因此，石蜡可以反复使用。

[ðə; ði] [kliːn] ['pærəfɪn] [ɪz] [meltid] [ænd; ənd] [pɔːd] ['oʊvər] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['pɪkəlz] [ɪn]

The	clean	paraffin	is	melted	and	poured	over	the	surface	of	the	pickles	in
这	干净的	石蜡	是	融化	和	倾倒	超过	这	表面	的	这	泡菜	在

['kwɑːntətiz] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [meɪk] ,

quantities	sufficient	to	make	,
数量	充足的	到	制作	,

将干净的石蜡熔化，然后浇在泡菜表面，用量要足够使泡菜表面光滑。

[wen] ['hɑrdnd] , [ə; eɪ] ['sɑːlɪd] ['koʊtɪŋ] [ə'baʊt] [hæf] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

when	hardened	,	a	solid	coating	about	half	an	inch	thick	.
什么时候	硬化	,	一个	坚硬的	涂层	关于	一半	一个	英寸	厚的	.

硬化后，形成约半英寸厚的坚固涂层。

[wer] [ðer; ðər] [ɑːr; ər] ['vɜːrmɪn] ,

Where	there	are	vermin	,
在哪里	那里	是	害虫	,

有害虫的地方，

[lɪdz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] ['oʊvər][ðə; ði]['pærəfɪn][ɪn]['dʒɑːrz][ænd; ənd] ['ʌðər] ['kʌvərz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]

lids	should	be	placed	over	the	paraffin	in	jars	and	other	covers	should	be
盖子	应该	是	放置	超过	这	石蜡	在	罐子	和	其他	封面	应该	是

[pleɪst] ['oʊvər][ðə; ði]['pærəfɪn][ɪn][kegz] .

placed	over	the	paraffin	in	kegs	.
放置	超过	这	石蜡	在	酒桶	.

罐装石蜡应盖上盖子，桶装石蜡应盖上其他盖子。

[ɪf] [ə'plaɪd] [bɪ'fɔːr] ['æktɪv] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [hæz; həz] [stɑːpt] ,

If	applied	before	active	fermentation	has	stopped	,
如果	应用	前	积极的	发酵	有	停止	,

如果在活性发酵停止前施用，

[ðə; ði] [siːl] [meɪ] [biː; bi]['broʊkən][baɪ][ðə; ði][fɔːr'meɪʃ(ə)n][ʌv; əv][gæs] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] ['leɪər] ,

the	seal	may	be	broken	by	the	formation	of	gas	below	the	layer	,
这	海豹	可能	是	破碎的	经过	这	形成	的	气体	以下	这	层	,

该密封层下方形成气体可能会破坏密封。

['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['nesəseri] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði]['pærəfɪn] , [hiːt] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] ,

making	it	necessary	to	remove	the	paraffin	,	heat	it	again	,
制作	它	必要的	到	消除	这	石蜡	,	热	它	再次	,

因此需要去除石蜡，重新加热。

[ænd; ənd][wʌns] [mɔːr] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] .

and	once	more	pour	it	over	the	surface	.
和	一次	更多的	倒	它	超过	这	表面	.

然后再次将其浇在表面上。

[ɪn] ['meni] ['keɪsɪz][ə; eɪ]['seɪfər][ænd; ənd] ['betər] [plæn][fɔːr; fər][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['vedʒtəb(ə)lz]

In	many	cases	a	safer	and	better	plan	for	preserving	vegetables
在	许多	案例	一个	更安全	和	更好的	计划	为了	保存	蔬菜

[fər'mentɪd] [ɪn][ə; eɪ] [wiːk] [braɪn][ɪz][tuː; tə][træns'fɜːr][ðə; ði] ['pɪkld] ['prɑːdʌkt][tuː; tə] [glæs] ['dʒɑːrz][æz; əz]

fermented	in	a	weak	brine	is	to	transfer	the	pickled	product	to	glass	jars	as
发酵	在	一个	虚弱的	盐水	是	到	转移	这	腌制	产品	到	玻璃	罐子	作为

[suːn] [æz; əz] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] [ænd; ənd] [siːl] ['taɪtli] .

soon	as	fermentation	is	completed	and	seal	tightly	.
很快	作为	发酵	是	完全的	和	海豹	紧紧	.

在许多情况下，保存用稀盐水发酵的蔬菜更安全、更好的方法是，发酵完成后立即将腌制产品转移到玻璃罐中并密封。

['ɔːlmoʊst] ['eniθɪŋ] [wɪtʃ] ['fəːniʃiz] [ðə; ði][rɪ'kwaɪərd] ['preʃər] [wɪl] [sɜːrv] [æz; əz][ə; eɪ] [weɪt] [tuː; tə]

Almost	anything	which	furnishes	the	required	pressure	will	serve	as	a	weight	to
几乎	任何事物	哪个	提供	这	必需的	压力	将要	服务	作为	一个	重量	到

[hoʊld][ðə; ði] [mæs] [daʊn] [ɪn][ə; eɪ][dʒɑːr][ɔːr][keg] .

hold	the	mass	down	in	a	jar	or	keg	.
抓住	这	大量的	向下	在	一个	罐	或者	桶	.

几乎任何能提供所需压力的东西都可以作为重物，将罐子或桶里的物体压住。

[kliːn] [stoʊnz] ([ɪk'sept] ['laɪmstoʊn]) [ænd; ənd] [brɪks] [ɑːr; ər] [ˌrekə'mendɪd] .

Clean	stones	(	except	limestone	)	and	bricks	are	recommended	.
干净的	石头	(	除了	石灰石	)	和	砖块	是	受到推崇的	.

建议使用干净的石头（石灰石除外）和砖块。

[fɪg] .

Fig	.
如图	.

如图。

[ˌtuː'tuː] . — [ˌsælə'nɑːmətər]

2	.	—	Salinometer
2	.	—	盐度计

2.—盐度计

[ə; eɪ] [per] [ʌv; əv] ['kɪtʃɪn] [skeɪlz] [ænd; ənd]['suːtəb(ə)l]['ves(ə)lz][fɔːr; fər] [dɪ'tɜːrmɪnɪŋ] ['lɪkwɪd] ['meʒər]

A	pair	of	kitchen	scales	and	suitable	vessels	for	determining	liquid	measure
一个	一对	的	厨房	秤	和	合适的	船只	为了	确定	液体	措施

[ɑːr; ər] , [ʌv; əv] [kɔːrs] , [ɪ'senʃ(ə)l] .

are	,	of	course	,	essential	.
是	,	的	课程	,	基本的	.

当然，厨房秤和合适的液体计量容器是必不可少的。

[ðə; ði][ˌsælə'nɑːmətər] , [æn; ən] ['ɪnstrəmənt] [fɔːr; fər] ['meʒərɪŋ] [ðə; ði][sɔːlt] [streŋθ] [ʌv; əv][ə; eɪ][braɪn] ,

The	salinometer	,	an	instrument	for	measuring	the	salt	strength	of	a	brine	,
这	盐度计	,	一个	乐器	为了	测量	这	盐	力量	的	一个	盐水	,

[ɪz] ['veri] ['juːsf(ə)l] ,

is	very	useful	,
是	非常	有用	,

盐度计是测量盐水盐度的仪器，非常有用。

[ɔːl'ðoʊ] [nɑːt] [ˌæbsə'luːtli] ['nesəseri] , [ɪn]['braɪnɪŋ] ([fɪg] . [wʌn]) .

although	not	absolutely	necessary	,	in	brining	(	fig	.	1	)	.
虽然	不是	绝对地	必要的	,	在	腌制	(	如图	.	1	)	.

虽然并非绝对必要，但在腌制过程中（图 1）。

[baɪ] ['fɑːloʊɪŋ] [ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n] [hɪr] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə] [meɪk] [braɪnz] [ʌv; əv]

By	following	the	directions	given	here	it	will	be	possible	to	make	brines	of
经过	下列的	这	方向	给定	这里	它	将要	是	可能的	到	制作	盐水	的

[ðə; ði][rɪ'kwaɪərd] [streŋθ] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði][juːz][ʌv; əv] [ðɪs] ['ɪnstrəmənt] .

the	required	strength	without	the	use	of	this	instrument	.
这	必需的	力量	没有	这	使用	的	这	乐器	.

按照这里给出的说明，无需使用此仪器即可制成所需浓度的盐水。

[rɪ'zʌlts] [meɪ] [biː; bi] ['redɪli] [tʃekt] , [haʊ'evər] ,

Results	may	be	readily	checked	,	however	,
结果	可能	是	容易	已检查	,	然而	,

结果很容易核实，但是

[ænd; ənd] ['eni] ['tʃeɪndʒɪz] [ɪn] [braɪn] [streŋθ] [wɪtʃ] [ə'kɜːr] [frʌm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] [meɪ] [biː; bi]

and	any	changes	in	brine	strength	which	occur	from	time	to	time	may	be
和	任何	变化	在	盐水	力量	哪个	发生	从	时间	到	时间	可能	是

[dɪ'tektɪd] [baɪ][ðə; ði][juːz][ʌv; əv][ðə; ði][ˌsælə'nɑːmətər] .

detected	by	the	use	of	the	salinometer	.
检测到	经过	这	使用	的	这	盐度计	.

盐水浓度不时发生的任何变化都可以通过盐度计检测出来。

[ðə; ði][ˌsælə'nɑːmətər] [skeɪl] [ɪz]['grædʒueɪtɪd]['ɪntuː] - [dɪ'griːz] , [wɪtʃ] ['ɪndɪkeɪt] [ðə; ði][reɪndʒ][ʌv; əv]

The	salinometer	scale	is	graduated	into	100	degrees	,	which	indicate	the	range	of
这	盐度计	规模	是	毕业	进入	-	学位	,	哪个	表明	这	范围	的

[sɔːlt][ˌkɑːns(ə)n'treɪʃ(ə)n] [bɪ'twiːn] 0° ,

salt	concentration	between	0°	,
盐	专注	之间	0°	,

盐度计刻度以 100 度为单位，表示盐浓度范围为 0°、10° 和 10°。

[ðə; ði] ['riːdɪŋ] [fɔːr; fər] [pjʊr] ['wɔːtər][æt; ət] 60° [ef] , ; [ænd; ənd] 100° , [wɪtʃ] ['ɪndɪˌkeɪts] [ə; eɪ]['sætʃəreɪtɪd]

the	reading	for	pure	water	at	60°	F	,	;	and	100°	,	which	indicates	a	saturated
这	阅读	为了	纯的	水	在	60°	F	,	;	和	100°	,	哪个	表示	一个	饱和

[sɔːlt][sə'luːʃ(ə)n] « [fɔːr]

salt	solution	«	4
盐	解决方案	«	4

纯水在 60°F 时的读数；以及 100°F，这表明是饱和盐溶液« 4

» (26½ [pər] [sent]) .

»	(	26½	per	cent	)	.
»	(	26½	每	中心	)	.

(26.5%)。

['teɪbl] [wʌn] ([peɪdʒ] -) [ʃoʊz] [ðə; ði] [rɪ'leɪʃn] [bɪ'twi:n] [ˌsælə'nɑ:mətər] ['ri:diŋz] [ænd; ənd][sɔ:lt]

Table	**1**	**(**	**page**	**14**	**)**	**shows**	**the**	**relation**	**between**	**salinometer**	**readings**	**and**	**salt**
桌子	1	(	页	-	)	演出	这	关系	之间	盐度计	阅读	和	盐

[pə'sentɪdʒɪz] .

percentages	**.**
百分比	.

表 1（第 14 页）显示了盐度计读数与盐百分比之间的关系。

[ɑ:r; ər][soʊld][fɔ:r; fər][ə'baʊt] $1 [i:tʃ] [baɪ][fɜ:rmz] ['di:lɪŋ] [ɪn]['kemɪk(ə)l] [ˌæpə'rætəs]

Salinometers	**are**	**sold**	**for**	**about**	**$1**	**each**	**by**	**firms**	**dealing**	**in**	**chemical**	**apparatus**
盐度计	是	卖	为了	关于	$1	每个	经过	公司	处理	在	化学	设备

[ænd; ənd] [sə'plaɪz] .

and	**supplies**	**.**
和	补给品	.

盐度计由经营化学仪器和用品的公司出售，每个售价约为 1 美元。

[ə; eɪ] ['ʃʊgər] [haɪ'drɑ:mətər][ɪz] ['veri] ['ju:sf(ə)l][ɪn][ɔ:l] ['kænɪŋ] [ænd; ənd] ['pɪklɪŋ] [wɜ:rk] .

A	**sugar**	**hydrometer**	**is**	**very**	**useful**	**in**	**all**	**canning**	**and**	**pickling**	**work**	**.**
一个	糖	比重计	是	非常	有用	在	全部	罐头	和	腌制	工作	.

糖比重计在所有罐装和腌制工作中都非常有用。

['i:ðər] [ðə; ði] [brɪks] [ɔ:r] ['bɔ:lɪŋ] [skeɪl] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] .

Either	**the**	**Brix**	**or**	**Balling**	**scale**	**may**	**be**	**used**	**.**
任何一个	这	白利糖度或者		鲍林	规模	可能	是	用过的	.

可以使用白利糖度或巴林糖度。

[bəuθ] [ri:d] [də'rektli; daɪ'rektli][ɪn] [pə'sentɪdʒɪz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn][ə; eɪ] [pjʊr] ['ʃʊgər] [sə'lu:ʃ(ə)n] .

Both	**read**	**directly**	**in**	**percentages**	**of**	**sugar**	**in**	**a**	**pure**	**sugar**	**solution**	**.**
两个都	读	直接地	在	百分比	的	糖	在	一个	纯的	糖	解决方案	.

两者都直接读取纯糖溶液中糖的百分比。

[ə; eɪ] ['bɔ:lɪŋ] [haɪ'drɑ:mətər] , ['grædʒueɪtɪd][frʌm; frəm] 0° [tu:; tə] 70° ,

A	**Balling**	**hydrometer**	**,**	**graduated**	**from**	**0°**	**to**	**70°**	**,**
一个	鲍林	比重计	,	毕业	从	0°	到	70°	,

巴林比重计，刻度范围为0°至70°，

[ɪz][ə; eɪ] [kən'vi:niənt] ['ɪnstrəmənt] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [tests] ['ɪndɪkeɪtɪd][ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] .

is	**a**	**convenient**	**instrument**	**for**	**the**	**tests**	**indicated**	**in**	**this**	**bulletin**	**.**
是	一个	方便的	乐器	为了	这	测试	表明的	在	这	公告	.

是进行本公告中所述测试的便捷仪器。

[sə'plaɪz] [fɔ:r; fər] ['braɪnɪŋ] [ænd; ənd] ['pɪklɪŋ]

SUPPLIES	**FOR**	**BRINING**	**AND**	**PICKLING**
补给品	为了	腌制	和	腌制

腌制和泡菜用品

[sɔ:lt]

SALT
盐

盐

[faɪn] ['teɪbl] [sɔ:lt][ɪz][nɑ:t] ['nesəseri] .

Fine	**table**	**salt**	**is**	**not**	**necessary**	**.**
美好的	桌子	盐	是	不是	必要的	.

不需要精制食盐。

[wʌt] [ɪz] [noʊn] [æz; əz] ['kɑ:mən] [faɪn] [sɔ:lt] , [ɔ:r]['i:v(ə)n] ['kɔrsɚ] [greɪdz] , [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] .

What	**is**	**known**	**as**	**common**	**fine**	**salt**	**,**	**or**	**even**	**coarser**	**grades**	**,**	**may**	**be**	**used**	**.**
什么	是	已知	作为	常见的	美好的	盐	,	或者	甚至	较粗糙	成绩	,	可能	是	用过的	.

可以使用普通的细盐，甚至更粗的盐。

[keɪkt] [ɔːr] ['lʌmpi] [sɔːlt][kæn; kən][nɑːt][biː; bi] ['iːkwəli] [dɪ'strɪbjuːtɪd] .

Caked	**or**	**lumpy**	**salt**	**can**	**not**	**be**	**equally**	**distributed**	**.**
蛋糕	或者	凹凸不平	盐	能	不是	是	同样地	分布式	.

结块或呈块状的盐无法均匀分配。

[sɔːlt][tuː; tə] [wɪtʃ] ['eniθɪŋ] [hæz; həz] [bɪn] ['ædɪd] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['keɪkɪŋ] [ɪz][nɑːt] [ˌrekə'mendɪd]

Salt	**to**	**which**	**anything**	**has**	**been**	**added**	**to**	**prevent**	**caking**	**is**	**not**	**recommended**
盐	到	哪个	任何事物	有	到过	额外	到	防止	蛋糕	是	不是	受到推崇的

[fɔːr; fər] ['pɪklɪŋ] [ænd; ənd] ['braɪnɪŋ] .

for	**pickling**	**and**	**brining**	**.**
为了	腌制	和	腌制	.

为了防止盐结块而添加了其他物质的盐不建议用于腌制和盐水浸泡。

['ælkəlaɪn][ɪm'pjuəritɪs][ɪn][ðə; ðɪ][sɔːlt][ɑːr; ər] [ɪ'speʃəli] [əb'dʒekʃənəbl] .

Alkaline	**impurities**	**in**	**the**	**salt**	**are**	**especially**	**objectionable**	**.**
碱性	杂质	在	这	盐	是	尤其	令人反感的	.

盐中的碱性杂质尤其令人反感。

['eni] ['nɔn'keikiŋ] [sɔːlt] [wɪtʃ] [kən'teɪnz] [les] [ðæn; ðən][wʌn][pər] [sent] [ʌv; əv][ðə; ði]

Any	**noncaking**	**salt**	**which**	**contains**	**less**	**than**	**1**	**per**	**cent**	**of**	**the**
任何	不结块	盐	哪个	包含	较少的	比	1	每	中心	的	这

['kɑːrbəˌneɪts; 'kɑːrbənəts][ɔːr] [ˌbaɪ'kɑːrbənət] [ʌv; əv]['soʊdiəm] ,

carbonates	**or**	**bicarbonates**	**of**	**sodium**	**,**
碳酸盐	或者	碳酸氢盐	的	钠	,

任何不结块的盐，其中碳酸钠或碳酸氢钠的含量低于1%，

['kælsiəm] , [ɔːr] [mæg'niːziəm] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [ðɪs] ['pɜːrpəs] .

calcium	**,**	**or**	**magnesium**	**may**	**be**	**used**	**for**	**this**	**purpose**	**.**
钙	,	或者	镁	可能	是	用过的	为了	这	目的	.

钙或镁可用于此目的。

['vɪnɪgər]

VINEGAR
醋

醋

[ə; eɪ] [gʊd] ,

A	**good**	**,**
一个	好的	,

好的，

[klɪr] ['vɪnɪgər] [ʌv; əv] - [tuː; tə] - [greɪn] [streŋθ] ([fɔːr][tuː; tə][sɪks][pər] [sent] [ə'sɪtɪk] ['æsɪd]) [ɪz]

clear	**vinegar**	**of**	**40**	**to**	**60**	**grain**	**strength**	**(**	**4**	**to**	**6**	**per**	**cent**	**acetic**	**acid**	**)**	**is**
清除	醋	的	-	到	-	粮食	力量	(	4	到	6	每	中心	乙酸	酸	)	是

[rɪ'kwaɪərd][ɪn] ['meɪkɪŋ] ['saʊər] ,

required	**in**	**making**	**sour**	**,**
必需的	在	制作	酸的	,

制作酸味饮料需要浓度为 40 至 60 格令（4% 至 6% 的醋酸）的清澈醋。

[swiːt] , [ænd; ənd] [mɪkst] ['pɪkəlz] , [ænd; ənd][ɪz] ['sʌmtaɪmz] [juːst] [fɔːr; fər] [dɪl] ['pɪkəlz] .

sweet	**,**	**and**	**mixed**	**pickles**	**,**	**and**	**is**	**sometimes**	**used**	**for**	**dill**	**pickles**	**.**
甜的	,	和	混合	泡菜	,	和	是	有时	用过的	为了	莳萝	泡菜	.

甜味泡菜、什锦泡菜，有时也用于制作莳萝泡菜。

['meni] ['pɪkl] [ˌmænju'fæktʃərəz][prɪ'fɜːr] [dɪ'stɪld] ['vɪnɪgər] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['kʌlərləs] [ænd; ənd] [friː]

Many	**pickle**	**manufacturers**	**prefer**	**distilled**	**vinegar**	**,**	**as**	**it**	**is**	**colorless**	**and**	**free**
许多	泡菜	制造商	更喜欢	蒸馏	醋	,	作为	它	是	无色	和	自由的

[frʌm; frəm]['sedəmənt] .

from	**sediment**	**.**
从	沉淀	.

许多泡菜生产商更喜欢使用蒸馏醋，因为它无色无沉淀。

[ɪf] [fruːt] ['vɪnɪgər] [ɑːr; ər] [juːst] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][fɜːrst][biː; bi] ['fɪltərd] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ɔːl]['sedəmənt] .

If	fruit	vinegars	are	used	they	should	first	be	filtered	to	remove	all	sediment	.
如果	水果	醋	是	用过的	他们	应该	第一的	是	过滤	到	消除	全部	沉淀	.

如果使用果醋，应先过滤以去除所有沉淀物。

['ʃʊgər]

SUGAR

糖

糖

['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [swiːt] ['pɪkəlz] .

Granulated	sugar	should	be	used	in	making	sweet	pickles	.
颗粒状	糖	应该	是	用过的	在	制作	甜的	泡菜	.

制作甜味泡菜时应该使用砂糖。

[ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [rɪ'kweɪrd][fɔːr; fər] [iːtʃ] ['gælən][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [swiːt] ['lɪkərz]

The	quantity	of	sugar	required	for	each	gallon	of	vinegar	in	making	sweet	liquors
这	数量	的	糖	必需的	为了	每个	加仑	的	醋	在	制作	甜的	酒

[ɪz] [ʃoʊn] [ɪn] ['teɪbl] [θriː] ([piː] . -) .

is	shown	in	Table	3	(	p	.	15	)	.
是	所示	在	桌子	3	(	p	.	-	)	.

表 3（第 15 页）显示了制作甜酒每加仑醋所需的糖量。

['spaɪsɪz]

SPICES

香料

香料

['spaɪsɪz][ɑːr; ər] [juːst] [tuː; tə][sʌm; səm][ɪk'stent][ɪn] ['meɪkɪŋ] ['nɪrli] [ɔːl][kaɪndz][ʌv; əv] ['pɪkəlz] ,

Spices	are	used	to	some	extent	in	making	nearly	all	kinds	of	pickles	,
香料	是	用过的	到	一些	程度	在	制作	几乎	全部	种类	的	泡菜	,

几乎所有种类的泡菜在制作过程中都会用到一定程度的香料。

[bʌt; bət] ['tʃiːfli] [fɔːr; fər] [swiːt] , [mɪkst] , [ænd; ənd] [dɪl] ['pɪkəlz] .

but	chiefly	for	sweet	,	mixed	,	and	dill	pickles	.
但	主要	为了	甜的	,	混合	,	和	莳萝	泡菜	.

但主要用于制作甜味泡菜、什锦泡菜和莳萝泡菜。

['veriəs] [ˌkɑːmbə'neɪʃənz][ɑːr; ər] [juːst] , [di'pendiŋ] [ɑːn][ðə; ði][kaɪnd][ʌv; əv] ['pɪkəlz] [tuː; tə][biː; bi] [meɪd]

Various	combinations	are	used	,	depending	on	the	kind	of	pickles	to	be	made
各种各样的	组合	是	用过的	,	取决于	在	这	种类	的	泡菜	到	是	制成

[ænd; ənd][ðə; ði]['fleɪvər] [dɪ'zaɪrd] .

and	the	flavor	desired	.
和	这	味道	想要的	.

根据要制作的泡菜种类和所需的口味，会使用各种不同的组合。

['pepərz] ([blæk] [ænd; ənd] [kaɪ'en]) , [kloʊvz] , ['sɪnəmən] , ['seləri] [siːd] , ['kærəweɪ] , [dɪl] [ɜːrb] ,

Peppers	(	black	and	cayenne	)	,	cloves	,	cinnamon	,	celery	seed	,	caraway	,	dill	herb	,
辣椒	(	黑色的	和	辣椒	)	,	丁香	,	肉桂	,	芹菜	种子	,	葛缕子	,	莳萝	草本植物	,

['mʌstərd] (['jeloʊ]) ,

mustard	(	yellow	)	,
芥末	(	黄色的	)	,

辣椒（黑辣椒和卡宴辣椒）、丁香、肉桂、芹菜籽、葛缕子、莳萝、芥菜（黄芥末）

['ɔːlspaɪs] , ['kɑːrdəməm] , [beɪ] [liːvz] , [ˌkɔːri'ændər] , ['tɜːrmərɪk] , [ænd; ənd] [meɪs] , [ɑːr; ər][ðə; ði]

allspice	,	cardamom	,	bay	leaves	,	coriander	,	turmeric	,	and	mace	,	are	the
多香果	,	小豆蔻	,	湾	树叶	,	香菜	,	姜黄	,	和	锤	,	是	这

['prɪnsəp(ə)l] [hoʊl] ['spaɪsɪz][fɔːr; fər] [ðɪs] ['pɜːrpəs] .

principal	whole	spices	for	this	purpose	.
主要的	所有的	香料	为了	这	目的	.

多香果、豆蔻、月桂叶、芫荽、姜黄和肉豆蔻皮是用于此目的的主要完整香料。

['dʒɪndʒər][ænd; ənd] [hɔːrs] - ['rædɪʃ] [ruːt] [ɑːr; ər] [juːst] ['sʌmtaɪmz] .

Ginger	and	horse	-	radish	root	are	used	sometimes	.
姜	和	马	-	萝卜	根	是	用过的	有时	.

有时会用到生姜和辣根。

[ɔːl][ʌv; əv] [ðiːz] ['spaɪsɪz] [meɪ] [biː; bi] ['pəːtʃəst] [ɪn] [bʌlk] [ænd; ənd] [mɪkst] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .

All	of	these	spices	may	be	purchased	in	bulk	and	mixed	as	desired	.
全部	的	这些	香料	可能	是	购买	在	大部分	和	混合	作为	想要的	.

这些香料都可以散装购买，并根据需要混合使用。

[mɪkst] [hoʊl] ['spaɪsɪz] , ['speʃəli] [prɪ'perd] [fɔːr; fər] ['pɪklɪŋ] ['pɝːpəsəz, 'pɝːpəsɪz] , [soʊld][ɪn][ðə; ði]

Mixed	whole	spices	,	specially	prepared	for	pickling	purposes	,	sold	in	the
混合	所有的	香料	,	特别	准备	为了	腌制	目的	,	卖	在	这

['stɔrz] , [ɑːr; ər] , [æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , [ˌsætɪs'fæktəri] .

stores	,	are	,	as	a	rule	,	satisfactory	.
商店	,	是	,	作为	一个	规则	,	令人满意的	.

商店里出售的专为腌制而配制的混合香料，通常都能令人满意。

[ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə] [siː] [ðæt] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ʌv; əv]['prɑːpər] [streŋθ] .

Care	should	be	taken	to	see	that	they	are	of	proper	strength	.
关心	应该	是	已采取	到	看	那	他们	是	的	恰当的	力量	.

应注意确保它们强度合适。

[ɔɪl] ['spaɪsɪz] [meɪ] [biː; bi][dɪ'zaɪərəb(ə)l] ['ʌndər] [sʌm; səm] ['sɜːrkəmstænsɪz] ,

Oil	spices	may	be	desirable	under	some	circumstances	,
油	香料	可能	是	理想	在下面	一些	情况	,

在某些情况下，油性香料可能是受欢迎的。

[bʌt; bət][ðer; ðər] [ɪ'fekt] [ɪz][nɑːt][soʊ] ['læstɪŋ] [æz; əz] [ðæt] [ʌv; əv][ðə; ði] [hoʊl] ['spaɪsɪz] .

but	their	effect	is	not	so	lasting	as	that	of	the	whole	spices	.
但	他们的	影响	是	不是	所以	持久	作为	那	的	这	所有的	香料	.

但它们的效果不如整粒香料持久。

['tɜːrmərɪk][hæz; həz] [bɪn] [mʌtʃ] [juːst] [ɪn][bəuθ][ðə; ði] [kə'mɜːrʃ(ə)l] [ænd; ənd] ['haʊshoʊld] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n]

Turmeric	has	been	much	used	in	both	the	commercial	and	household	preparation
姜黄	有	到过	很多	用过的	在	两个都	这	商业的	和	家庭	准备

[ʌv; əv] ['pɪkəlz] .

of	pickles	.
的	泡菜	.

姜黄在商业和家庭制作泡菜中都被广泛使用。

[waɪl] [sʌm; səm][ʌv; əv][ɪts] ['kwɑːlətiz] [ɪn'taɪt(ə)l][ˌaɪ 'tiː] « [faɪv]

While	some	of	its	qualities	entitle	it	«	5
尽管	一些	的	它是	品质	标题	它	«	5

虽然它的某些特质使其有资格获得« 5

» [tuː; tə][biː; bi] ['klæst] [ə'mʌŋ] [ðə; ði]['spaɪsɪz] ,

»	to	be	classed	among	the	spices	,
»	到	是	分类	之中	这	香料	,

»被归类为香料，

[ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɑːt][ræŋk][ɪn] [ɪm'pɔːrt(ə)ns] [æz; əz] [sʌtʃ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʌðər] [neɪmd] .

it	does	not	rank	in	importance	as	such	with	the	others	named	.
它	做	不是	秩	在	重要性	作为	这样的	和	这	其他的	命名	.

它与其他提到的项目相比，重要性排名并不高。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪm'plɔɪd] ['lɑːrdʒli] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv][ɪts][sə'poʊzd; sə'poʊzɪd] [ɪ'fekt] [ɑːn][ðə; ði]['kʌlər][ʌv; əv]

It	is	employed	largely	because	of	its	supposed	effect	on	the	color	of
它	是	受雇	很大程度上	因为	的	它是	据称	影响	在	这	颜色	的

['pɪkəlz] ,

pickles	,
泡菜	,

人们主要因为认为它能改变泡菜的颜色而使用它。

[wɪtʃ] [ɪz] ['prɑ:bəbli] [ˌəʊvə'estəˌmeɪtɪd] .
which is probably overestimated .
哪个 是 大概 高估 .

这可能被高估了。

[dɪl] [ɜ:rb] [ɪz] ['præktɪkli] ['ɔ:lweɪz] [ju:st] [wɪð; wɪθ]['kju:kʌmbərz] [wen] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [fər'mentɪd] [ɪn][ə; eɪ]
Dill herb is practically always used with cucumbers when they are fermented in a
莳萝 草本植物 是 几乎 总是 用过的 和 黄瓜 什么时候 他们 是 发酵 在 一个
[wi:k] [braɪn] [ænd; ənd]['ɔ:f(ə)n][wɪð; wɪθ] ['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz] [fər'mentɪd] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] .
weak brine and often with other vegetables fermented in this way .
虚弱的 盐水 和 经常 和 其他 蔬菜 发酵 在 这 方式 .

莳萝几乎总是与黄瓜一起用淡盐水发酵，也经常与以这种方式发酵的其他蔬菜一起使用。

[ˌaɪ 'ti:] ['gɪvz] [ðə; ði] ['pɪkl] [ə; eɪ] [dɪ'stɪŋkt]['fleɪvər] [wɪtʃ] [ɪz] ['veri] ['pɑ:pjələr] .
It gives the pickle a distinct flavor which is very popular .
它 给予 这 泡菜 一个 清楚的 味道 哪个 是 非常 受欢迎的 .

它赋予泡菜一种独特的风味，非常受欢迎。

[ðə; ði] [dɪl] [ɜ:rb] , [ə; eɪ] ['neɪtɪv] [ʌv; əv] ['sʌðərn] ['jʊrəp] ,
The dill herb , a native of southern Europe ,
这 莳萝 草本植物 , 一个 本国的 的 南部 欧洲 ,

莳萝，一种原产于南欧的草本植物，

[kæn; kən][bi:; bi] [groʊn] [ɪn] ['nɪrli] [ɔ:l][pɑ:rts][ʌv; əv][ðə; ði][ju'naɪtɪd] [steɪts] [ænd; ənd]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli][ɪz]
can be grown in nearly all parts of the United States and usually is
能 是 生长 在 几乎 全部 部分 的 这 团结的 各州 和 通常 是
[əb'teɪnəb(ə)l][ɪn][ðə; ði]['mɑ:rkəts, 'mɑ:rkɪts][ʌv; əv][ðə; ði]['lɑ:rdʒər] ['sɪtiz] .
obtainable in the markets of the larger cities .
可获得 在 这 市场 的 这 更大的 城市 .

这种植物几乎可以在美国所有地区种植，通常在大城市的市场上都能买到。

[waɪl] [ðə; ði][ɪn'taɪər] [stɔ:k] [ʌv; əv][ðə; ði] [dɪl] [ɜ:rb] [ɪz][ʌv; əv]['vælju:][fɔ:r; fər] ['fleɪvərɪŋ] ,
While the entire stalk of the dill herb is of value for flavoring ,
尽管 这 全部的 茎 的 这 莳萝 草本植物 是 的 价值 为了 调味 ,

莳萝的整根茎秆都可用于调味，

[ðə; ði] [si:dz] [ɑ:r; ər] [best] ['su:tɪd] [fɔ:r; fər] [ɪm'pɑ:rtɪŋ] [ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] ['fleɪvər] .
the seeds are best suited for imparting the desired flavor .
这 种子 是 最好的 适合 为了 传授 这 想要的 味道 .

这些种子最适合赋予食物所需的风味。

[fɔ:r; fər] [ðɪs] ['ri:z(ə)n][ðə; ði][krɑ:p][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['hɑ:vistid] ['oʊnli]['æftər][ðə; ði] [si:dz] [hæv; həv] [bɪ'kʌm]
For this reason the crop should be harvested only after the seeds have become
为了 这 原因 这 庄稼 应该 是 收获 仅有的 后 这 种子 有 变得
['fʊli] [mə'tʃʊr] [bʌt; bət][ɑ:r; ər][nɑ:t][soʊ][raɪp] [ðæt] [ðeɪ] [fɔ:l] [ɔ:f] .
fully mature but are not so ripe that they fall off .
完全 成熟 但 是 不是 所以 成熟 那 他们 落下 离开 .

因此，只有当种子完全成熟但尚未成熟到脱落时，才能收获作物。

[ðə; ði] [ɜ:rb] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [gri:n] , [draɪd] , [ɔ:r] [braɪnd] .
The herb may be used green , dried , or brined .
这 草本植物 可能 是 用过的 绿色的 , 干燥 , 或者 盐水浸泡 .

这种草药可以新鲜使用，也可以晒干或腌制后使用。

[wen] [gri:n] [ɔ:r] [braɪnd] [dɪl] [ɪz] [ju:st] ,
When green or brined dill is used ,
什么时候 绿色的 或者 盐水浸泡 莳萝 是 用过的 ,

当使用青莳萝或腌莳萝时，

[twaɪs] [æz; əz] [mʌtʃ] [baɪ] [weɪt] [æz; əz] [wʊd] [bi:; bi][rɪ'kwaɪərd] [ɪf] [ðə; ði][draɪd] [ɜ:rb] [wɜ:r; wər] [ju:st]
twice **as** **much** **by** **weight** **as** **would** **be** **required** **if** **the** **dried** **herb** **were** **used**
两次 作为 很多 经过 重量 作为 会 是 必需的 如果 这 干燥 草本植物 是 用过的
[ɪz]['teɪkən] .
is **taken** **.**
是 已采取 .

取用量是使用干草药所需重量的两倍。

[dɪl] [ri'teinz] [ɪts]['fleɪvər][fɔ:r; fər][ə; eɪ] [lɔ:ŋ] [taɪm] [wen] [braɪnd] .
Dill **retains** **its** **flavor** **for** **a** **long** **time** **when** **brined** **.**
莳萝 保留 它是 味道 为了 一个 长的 时间 什么时候 盐水浸泡 .

莳萝经盐水腌制后能长时间保持风味。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:rv] [ˌaɪ 'ti:][ɪn] [ðɪs] [wei] [ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [pækt] [ɪn][ə; eɪ] 60° [braɪn] ,
To **preserve** **it** **in** **this** **way** **it** **should** **be** **packed** **in** **a** **60°** **brine** **,**
到 保存 它 在 这 方式 它 应该 是 包装 在 一个 60° 盐水 ,

为了以这种方式保存它，应该将其包装在60°的盐水中。

[ɔ:r][ɪn][æn; ən] 80° [braɪn] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [kept] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [lɔ:ŋ] [taɪm] .
or **in** **an** **80°** **brine** **if** **it** **is** **to** **be** **kept** **for** **a** **long** **time** **.**
或者 在 一个 80° 盐水 如果 它 是 到 是 保留 为了 一个 长的 时间 .

如果要长期保存，则可保存在 80° 的盐水中。

[dɪl] [braɪn] [ɪz][æz; əz] [gʊd] [æz; əz][ðə; ði] [ɜ:rb] [fɔ:r; fər] ['fleɪvərɪŋ] .
Dill **brine** **is** **as** **good** **as** **the** **herb** **for** **flavoring** **.**
莳萝 盐水 是 作为 好的 作为 这 草本植物 为了 调味 .

莳萝盐水和莳萝本身一样，都是极佳的调味品。

['kju:kʌmbər] ['pɪkəlz]
CUCUMBER **PICKLES**
黄瓜 泡菜

腌黄瓜

[bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ʌv; əv][ðer; ðər] [ʃeɪp] , ['fɜ:rmnəs] ,
Because **of** **their** **shape** **,** **firmness** **,**
因为 的 他们的 形状 , 硬度 ,

由于它们的形状、硬度，

[ɔ:r] ['ki:pɪŋ] ['kwɑ:ləti][sʌm; səm] [və'raɪətiz] [ʌv; əv]['kju:kʌmbərz][ɑ:r; ər] ['betər] [ə'dæptɪd][fɔ:r; fər] ['meɪkɪŋ]
or **keeping** **quality** **some** **varieties** **of** **cucumbers** **are** **better** **adapted** **for** **making**
或者 保持 质量 一些 品种 的 黄瓜 是 更好的 改编 为了 制作
['pɪkəlz] [ðæn; ðən] ['ʌðər] .
pickles **than** **others** **.**
泡菜 比 其他的 .

为了保持品质，有些黄瓜品种比其他品种更适合做泡菜。

[ə'mʌŋ] [ðə; ði] [best] [ʌv; əv][ðə; ði] ['pɪklɪŋ] [və'raɪətiz] [ɑ:r; ər][ðə; ði][ʃɪ'kɑ:goʊ] ['pɪklɪŋ] , ['bɔ:stən; 'bɑ:stən]
Among **the** **best** **of** **the** **pickling** **varieties** **are** **the** **Chicago** **Pickling** **,** **Boston**
之中 这 最好的 的 这 腌制 品种 是 这 芝加哥 腌制 , 波士顿
['pɪklɪŋ] , [ænd; ənd] ['snoʊz] [pər'fekʃ(ə)n] .
Pickling **,** **and** **Snow's** **Perfection** **.**
腌制 , 和 雪的 完美 .

腌制食品中最好的有芝加哥腌菜、波士顿腌菜和斯诺完美腌菜。

['kju:kʌmbərz][ʌv; əv] ['præktɪkli] [ɔ:l] [və'raɪətiz] , ['saɪzɪz] , [ænd; ənd] [ʃeɪps] , [haʊ'evər] , [meɪk] [gʊd]
Cucumbers **of** **practically** **all** **varieties** **,** **sizes** **,** **and** **shapes** **,** **however** **,** **make** **good**
黄瓜 的 几乎 全部 品种 , 尺寸 , 和 形状 , 然而 , 制作 好的
['pɪkəlz] . [[wʌn]] [[wʌn]]
pickles **.** **[** **1** **]** **[** **1** **]**
泡菜 . [1] [1]

几乎所有品种、大小和形状的黄瓜都适合做泡菜。[1][1]

[ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][ɑ:n][ðə; ði][ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n][ʌv; əv]['kju:kʌmbərz] , [ænd; ənd][ðə; ði] [dɪ'zi:zɪz] [ænd; ənd] ['enəmi]

Information	on	the	cultivation	of	cucumbers	,	and	the	diseases	and	enemies
信息	在	这	栽培	的	黄瓜	,	和	这	疾病	和	敌人

[wɪtʃ] [ə'tæk] [ðem; ðəm] ,

which	attack	them	,
哪个	攻击	他们	,

黄瓜种植信息，以及侵袭黄瓜的病虫害和天敌。

[meɪ] [bi:; bi] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm][ðə; ði][ju'naɪtɪd] [steɪts] [dɪ'pɑ:rtmənt] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər] .

may	be	obtained	from	the	United	States	Department	of	Agriculture	.
可能	是	获得	从	这	团结的	各州	部门	的	农业	.

可从美国农业部获取。

['kju:kʌmbərz][tu:; tə][bi:; bi] ['pɪkld] [ʃʊd; ʃəd] [rɪ'teɪn] [frʌm; frəm][wʌn] - [eɪtθ] [tu:; tə][wʌn] - [fɔ:rθ] [ɪntʃ]

Cucumbers	to	be	pickled	should	retain	from	one	-	eighth	to	one	-	fourth	inch
黄瓜	到	是	腌制	应该	保持	从	一	-	第八	到	一	-	第四	英寸

[ʌv; əv][ðer; ðər] [stemz] ,

of	their	stems	,
的	他们的	茎	,

腌制黄瓜应保留八分之一到四分之一英寸的茎部。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][nɑ:t][bi:; bi] [bru:zd] .

and	they	should	not	be	bruised	.
和	他们	应该	不是	是	瘀伤	.

它们不应该有瘀伤。

[ɪf] ['dɜ:rti] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [wɑ:ʃt] [bɪ'fɔ:r] ['braɪnɪŋ] .

If	dirty	they	should	be	washed	before	brining	.
如果	肮脏的	他们	应该	是	洗过	前	腌制	.

如果脏了，腌制前应该先洗干净。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [pleɪst] [ɪn][braɪn][nɑ:t]['leɪtər][ðæn; ðən] - ['aʊərz]['æftər] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn]

They	should	be	placed	in	brine	not	later	than	24	hours	after	they	have	been
他们	应该	是	放置	在	盐水	不是	之后	比	-	小时	后	他们	有	到过

['gæðərd] .

gathered	.
聚集	.

采摘后应在24小时内放入盐水中。

['kju:kʌmbərz][kən'teɪn] [ə'prɑ:ksɪmətli] - [pər][sent][ʌv; əv]['wɔ:tər] .

Cucumbers	contain	approximately	90	per	cent	of	water	.
黄瓜	包含	大约	-	每	中心	的	水	.

黄瓜含水量约90%。

[æz; əz] [ðɪs] [lɑ:rdʒ]['wɔ:tər]['kɑ:ntent][rɪ'du:sɪz, ri:'du:sɪz] [mə'tɪriəli] [ðə; ði][sɔ:lt][ˌkɑ:ns(ə)n'treɪʃ(ə)n][ʌv; əv]['eni]

As	this	large	water	content	reduces	materially	the	salt	concentration	of	any
作为	这	大的	水	内容	减少	重大	这	盐	专注	的	任何

[braɪn] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [fər'mentɪd] ,

brine	in	which	they	are	fermented	,
盐水	在	哪个	他们	是	发酵	,

由于其高含水量会显著降低发酵所用盐水的盐浓度，

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['nesəseri] [tu:; tə][ˌeɪ di: 'di:][æn; ən] [ɪk'ses] [ʌv; əv][sɔ:lt][æt; ət][ðə; ði] [bɪ'gɪnɪŋ] [ʌv; əv][ə; eɪ]

it	is	necessary	to	add	an	excess	of	salt	at	the	beginning	of	a
它	是	必要的	到	添加	一个	过量的	的	盐	在	这	开始	的	一个

[ˌfɜ:rmen'teɪʃn] [ɪn][ðə; ði][prə'pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv][wʌn] [paʊnd] [fɔ:r; fər] ['evri] - [paʊndz] [ʌv; əv]['kju:kʌmbərz] .

fermentation	in	the	proportion	of	1	pound	for	every	10	pounds	of	cucumbers	.
发酵	在	这	部分	的	1	磅	为了	每一个	-	磅	的	黄瓜	.

发酵开始时需要加入过量的盐，比例为每10磅黄瓜加入1磅盐。

[ðə; ði] ['æktɪv] [steɪʤ][ʌv; əv]['kjuːkʌmbər] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [kən'tɪnjuːz] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - [deɪz] ,

The	active	stage	of	cucumber	fermentation	continues	for	10	to	30	days	,
这	积极的	阶段	的	黄瓜	发酵	继续	为了	-	到	-	天	,

黄瓜发酵的活跃期持续10至30天，

[di'pendiŋ] ['lɑːrʤli] [ɑːn][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][æt; ət] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kən'dʌktɪd] .

depending	largely	on	the	temperature	at	which	it	is	conducted	.
取决于	很大程度上	在	这	温度	在	哪个	它	是	实施	.

主要取决于反应温度。

[ðə; ði][moʊst] ['feɪvərəbl] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz] 86° [ef] .

The	most	favorable	temperature	is	86°	F	.
这	最多	有利	温度	是	86°	F	.

最适宜的温度是 86°F。

['præktɪkli] [ɔːl][ðə; ði] ['ʃʊgər] [wɪð'drɔːn] [frʌm; frəm][ðə; ði]['kjuːkʌmbərz][ɪz]['juːtəˌlaɪzd] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði]

Practically	all	the	sugar	withdrawn	from	the	cucumbers	is	utilized	during	the
几乎	全部	这	糖	撤回	从	这	黄瓜	是	利用	期间	这

[steɪʤ][ʌv; əv] ['æktɪv] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] ,

stage	of	active	fermentation	,
阶段	的	积极的	发酵	,

黄瓜中析出的糖分几乎全部在活跃发酵阶段被利用。

[æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv] [wɪtʃ] [ðə; ði][braɪn] ['riːtʃɪz] [ɪts][haɪɪst; 'haɪəst] [dɪ'griː] [ʌv; əv][ə'sɪdəti] .

at	the	end	of	which	the	brine	reaches	its	highest	degree	of	acidity	.
在	这	结尾	的	哪个	这	盐水	到达	它是	最高	程度	的	酸度	.

最后，盐水的酸度达到最高。

['dʊrɪŋ] [ðɪs] ['pɪriəd] [ðə; ði][sɔːlt][ˌkɑːns(ə)n'treɪʃ(ə)n][ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [mə'tɪriəli] [ɪn'kriːst] : [fɔːr; fər] ,

During	this	period	the	salt	concentration	should	not	be	materially	increased	:	for	,
期间	这	时期	这	盐	专注	应该	不是	是	重大	增加	:	为了	,

在此期间，盐浓度不应大幅增加：因为，

[ɔːl'ðoʊ] [ðə; ði]['læktɪk][bæk'tɪriə][ɑːr; ər] ['ferli] ['tɑːlərənt][ʌv; əv][sɔːlt] , [ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ]['lɪmɪt][tuː; tə]

although	the	lactic	bacteria	are	fairly	tolerant	of	salt	,	there	is	a	limit	to
虽然	这	乳酸	细菌	是	相当	宽容	的	盐	,	那里	是	一个	限制	到

[ðer; ðər] ['tɑːlərəns] .

their	tolerance	.
他们的	宽容	.

虽然乳酸菌对盐的耐受性相当强，但它们的耐受性也是有限度的。

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ə; eɪ][lɑːrʤ]['kwɑːntəti][ʌv; əv][sɔːlt][æt; ət] [ðɪs] [taɪm] [wʊd] [rɪ'duːs] [ðer; ðər]['æsɪd] -

The	addition	of	a	large	quantity	of	salt	at	this	time	would	reduce	their	acid	-
这	添加	的	一个	大的	数量	的	盐	在	这	时间	会	减少	他们的	酸	-

['fɔːmiŋ] ['paʊər] [dʒʌst] [wen] [ðɪs] [ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə][ə; eɪ] [sək'sesf(ə)l] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] .

forming	power	just	when	this	is	essential	to	a	successful	fermentation	.
成型	力量	只是	什么时候	这	是	基本的	到	一个	成功的	发酵	.

此时加入大量盐会降低它们的产酸能力，而产酸能力对于成功发酵至关重要。

[sɔːlt] , ['ðerfɔːr] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] ['grædʒuəli]['oʊvər][ə; eɪ] ['pɪriəd] [ʌv; əv] [wiːks] .

Salt	,	therefore	,	should	be	added	gradually	over	a	period	of	weeks	.
盐	,	所以	,	应该	是	额外	逐步地	超过	一个	时期	的	周	.

因此，盐应该在几周内逐渐添加。

[sɔːlt] ['pɪkəlz]

SALT	PICKLES
盐	泡菜

咸泡菜

[sɔːlt] ['pɪkəlz] , [ɔːr][sɔːlt] [stɑːk] ,

Salt	pickles	,	or	salt	stock	,
盐	泡菜	,	或者	盐	库存	,

咸泡菜，或咸汤

[ɑːr; ər] [meɪd] [baɪ]['kjuərɪŋ]['kjuːkʌmbərz][ɪn][ə; eɪ][braɪn] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][kən'teɪn][nɑːt] [les] [ðæn; ðən][naɪn] .

are	made	by	curing	cucumbers	in	a	brine	which	should	contain	not	less	than	9	.
是	制成	经过	养护	黄瓜	在	一个	盐水	哪个	应该	包含	不是	较少的	比	9	.

[faɪv][pər] [sent] [ʌv; əv][sɔːlt] ([ə'prɑːksɪmətli] 36° [ɑːn][ðə; ði][ˌsælə'nɑːmətər] [skeɪl]) [æt; ət][ðə; ði][stɑːrt] .

5	per	cent	of	salt	(	approximately	36°	on	the	salinometer	scale	)	at	the	start	.
5	每	中心	的	盐	(	大约	36°	在	这	盐度计	规模	)	在	这	开始	.

制作方法是将黄瓜浸泡在盐水中腌制，盐水中的盐含量在开始时应不低于 9.5%（盐度计刻度约为 36°）。

[nɑːt]['oʊnli][mʌst; məst][ðə; ði] « [sɪks]

Not	only	must	the	«	6
不是	仅有的	必须	这	«	6

不仅如此，还必须有“6”

» [braɪn][biː; bi][kept][æt; ət] [ðɪs] [streŋθ] ,

»	brine	be	kept	at	this	strength	,
»	盐水	是	保留	在	这	力量	,

盐水浓度应保持在此水平。

[bʌt; bət][sɔːlt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][ə; eɪ][ˌkɑːns(ə)n'treɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ə'baʊt] - [pər]

but	salt	should	be	added	until	it	has	a	concentration	of	about	15	per
但	盐	应该	是	额外	直到	它	有	一个	专注	的	关于	-	每

[sent] (60° [ɑːn][ðə; ði][ˌsælə'nɑːmətər] [skeɪl]) .

cent	(	60°	on	the	salinometer	scale	)	.
中心	(	60°	在	这	盐度计	规模	)	.

但应加盐至浓度约为 15%（盐度计刻度为 60°）。

[ɪf] [wel] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][braɪn][ʌv; əv] [ðɪs] [streŋθ] , [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɪz][kept]

If	well	covered	with	a	brine	of	this	strength	,	the	surface	of	which	is	kept
如果	出色地	涵盖	和	一个	盐水	的	这	力量	,	这	表面	的	哪个	是	保留

[kliːn] ,

clean	,
干净的	,

如果用这种浓度的盐水充分覆盖，并保持表面清洁，

['pɪkəlz] [wɪl] [kiːp] [ɪn'defɪnətli] .

pickles	will	keep	indefinitely	.
泡菜	将要	保持	无限期	.

腌菜可以无限期保存。

['prɑːpər]['kjuərɪŋ][ʌv; əv]['kjuːkʌmbərz] [rɪ'kwaɪrz] [frʌm; frəm][sɪks] [wiːks] [tuː; tə] [tuː] [mʌnθs] , [ɔːr] ['pɑːsəbli]

Proper	curing	of	cucumbers	requires	from	six	weeks	to	two	months	,	or	possibly
恰当的	养护	的	黄瓜	需要	从	六	周	到	二	几个月	,	或者	可能

[lɔːŋgər] ,

longer	,
更长	,

黄瓜的正确晾晒需要六周到两个月，甚至更长时间。

[ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][æt; ət] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['prɑːses] [ɪz] ['kærid] [aʊt][ænd; ənd]

according	to	the	temperature	at	which	the	process	is	carried	out	and
根据	到	这	温度	在	哪个	这	过程	是	携带	出去	和

[ðə; ði][saɪz][ænd; ənd][və'raɪəti][ʌv; əv][ðə; ði]['kjuːkʌmbərz] .

the	size	and	variety	of	the	cucumbers	.
这	尺寸	和	种类	的	这	黄瓜	.

根据加工温度以及黄瓜的大小和品种而定。

[ə'tempts] [tuː; tə][juːz] [ʃɔːrt] [kʌts][ɔːr][tuː; tə] [meɪk] ['pɪkəlz] [ˌoʊvər'naɪt] , [æz; əz][ɪz] ['sʌmtaɪmz] [əd'vaɪzd]

Attempts	to	use	short	cuts	or	to	make	pickles	overnight	,	as	is	sometimes	advised
尝试	到	使用	短的	削减	或者	到	制作	泡菜	过夜	,	作为	是	有时	建议

,

,

,

试图走捷径或像有时建议的那样隔夜腌制泡菜，

[ɑːr; ər] [beɪst] [ɑːn][ə; eɪ][mɪ'steɪkən][aɪ'diːə][ʌv; əv] [wʌt] ['riːəli] ['kɑːnstəˌtuːts][ə; eɪ] ['pɪkl] .

are	based	on	a	mistaken	idea	of	what	really	constitutes	a	pickle	.
是	基于	在	一个	错误	主意	的	什么	真的	构成	一个	泡菜	.

这些说法是基于对泡菜真正含义的错误理解。

['kjuərɪŋ][ʌv; əv]['kjuːkʌmbərz][ɪz] [mɑːrkt] [baɪ][æn; ən] [ɪn'kriːst] ['fɜːrmnəs] , [ə; eɪ] ['greɪtər] [dɪ'griː] [ʌv; əv]

Curing	of	cucumbers	is	marked	by	an	increased	firmness	,	a	greater	degree	of
养护	的	黄瓜	是	标记	经过	一个	增加	硬度	,	一个	更大的	程度	的

[træns'lusənsi] ,

translucency	,
半透明	,

黄瓜固化后的特点是硬度增加、透明度提高。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] [ɪn] ['kʌlər] [frʌm; frəm] [peɪl] [griːn] [tuː; tə][dɑːrk][ɔːr] ['ɑːlɪv] [griːn] .

and	a	change	in	color	from	pale	green	to	dark	or	olive	green	.
和	一个	改变	在	颜色	从	苍白	绿色的	到	黑暗的	或者	橄榄	绿色的	.

颜色也从浅绿色变为深绿色或橄榄绿色。

[ðiːz] ['tʃeɪndʒɪz] [ɑːr; ər]['juːnɪfɔːrm] [θruː'aʊt] [ðə; ði] ['pɜːrfɪktli] [kjʊr] ['spesɪmən] .

These	changes	are	uniform	throughout	the	perfectly	cured	specimen	.
这些	变化	是	制服	自始至终	这	完美	治愈	标本	.

这些变化在整个完全固化的样品中是均匀的。

[soʊ] [lɔːŋ] [æz; əz] ['eni] ['pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ] ['pɪkl] [ɪz] ['waɪtɪʃ] [ɔːr] [oʊ'peɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt] ['pɜːrfɪktli] [kjʊr]

So	long	as	any	portion	of	a	pickle	is	whitish	or	opaque	it	is	not	perfectly	cured
所以	长的	作为	任何	部分	的	一个	泡菜	是	白色	或者	不透明	它	是	不是	完美	治愈

.

:
.

只要泡菜的任何部分呈白色或不透明状，就说明它还没有完全腌制好。

['æftər]['prɑːpər] ['prɑːsesɪŋ] [ɪn]['wɔːtər] ,

After	proper	processing	in	water	,
后	恰当的	加工	在	水	,

经过适当的水处理后，

[sɔːlt] ['pɪkəlz] [meɪ] [biː; bi] ['iːtn] [æz; əz] [sʌtʃ] [ɔːr] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kən'vɜːrtɪd] ['ɪntuː]['saʊər] ['pɪkəlz] ([piː]

salt	pickles	may	be	eaten	as	such	or	they	may	be	converted	into	sour	pickles	(	p
盐	泡菜	可能	是	吃	作为	这样的	或者	他们	可能	是	转换	进入	酸的	泡菜	(	p

. ['sɛvən]) ,

.	7	)	,
.	7	)	,

咸泡菜可以直接食用，也可以制成酸泡菜（第 7 页）。

[swiːt] ['pɪkəlz] ([piː] . [eɪt]) , [ɔːr] [mɪkst] ['pɪkəlz] ([piː] . -) .

sweet	pickles	(	p	.	8	)	,	or	mixed	pickles	(	p	.	10	)	.
甜的	泡菜	(	p	.	8	)	,	或者	混合	泡菜	(	p	.	-	)	.

甜味泡菜（第 8 页），或什锦泡菜（第 10 页）。

[smɔːl] ['kwɑːntətiz]

SMALL	QUANTITIES
小的	数量

少量

[pæk] [ðə; ði]['kjuːkʌmbərz][ɪn][ə; eɪ][fɔːr] - ['gælən][dʒɑːr][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][sɪks] [kwɔːts] [ʌv; əv][ə; eɪ]

Pack	the	cucumbers	in	a	4	-	gallon	jar	and	cover	with	6	quarts	of	a
盒	这	黄瓜	在	一个	4	-	加仑	罐	和	覆盖	和	6	夸脱	的	一个

- [pər] [sent] [braɪn] (40° [ɑːn][ˌsælə'nɑːmətər] [skeɪl]) .

10	per	cent	brine	(	40°	on	salinometer	scale	)	.
-	每	中心	盐水	(	40°	在	盐度计	规模	)	.

将黄瓜装入 4 加仑的罐子中，并用 6 夸脱 10% 的盐水（盐度计刻度为 40°）覆盖。

[æt; ət][ðə; ði][taɪm][ʌv; əv]['meɪkɪŋ][ʌp][ðə; ði][braɪn] , [ɔ:r][nɑ:t]['leɪtər][ðæn; ðən][ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] [deɪ] ,

At	the	time	of	making	up	the	brine	,	or	not	later	than	the	following	day	,
在	这	时间	的	制作	向上	这	盐水	,	或者	不是	之后	比	这	下列的	天	,

在配制盐水时，或最迟于第二天，

[ˌeɪ di: 'di:] [mɔ:r] [sɔ:lt][æt; ət][ðə; ði] [reɪt] [ʌv; əv][wʌn] [paʊnd] [fɔ:r; fər] ['evri] - [paʊndz] [ʌv; əv]['kju:kʌmbərz]

add	more	salt	at	the	rate	of	1	pound	for	every	10	pounds	of	cucumbers
添加	更多的	盐	在	这	速度	的	1	磅	为了	每一个	-	磅	的	黄瓜

[ju:st] — [ɪn] [ðɪs] [keɪs] [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][θri:] ['aʊnsɪz] .

used	—	in	this	case	1	pound	and	3	ounces	.
用过的	—	在	这	案件	1	磅	和	3	盎司	.

每使用 10 磅黄瓜，就需要添加 1 磅盐——在本例中，需要添加 1 磅 3 盎司盐。

[ðɪs] [ɪz] ['nesəseri] [tu:; tə][meɪn'teɪn][ðə; ði] [streŋθ] [ʌv; əv][ðə; ði][braɪn] .

This	is	necessary	to	maintain	the	strength	of	the	brine	.
这	是	必要的	到	维持	这	力量	的	这	盐水	.

这是维持盐水浓度的必要措施。

['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][raʊnd] [bɔ:rd] [ɔ:r] [pleɪt] [ðæt] [wɪl] [goʊ][ˌɪn'saɪd][ðə; ði][dʒɑ:r] ,

Cover	with	a	round	board	or	plate	that	will	go	inside	the	jar	,
覆盖	和	一个	圆形的	木板	或者	盘子	那	将要	去	里面	这	罐	,

用一块可以放在罐子里面的圆形木板或盘子盖住罐子。

[ænd; ənd][ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv] [ðɪs] [pleɪs] [ə; eɪ] [weɪt] ['hevi] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði]['kju:kʌmbərz] [wel]

and	on	top	of	this	place	a	weight	heavy	enough	to	keep	the	cucumbers	well
和	在	顶部	的	这	地方	一个	重量	重的	足够的	到	保持	这	黄瓜	出色地

[bɪ'loʊ] [ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][braɪn] .

below	the	surface	of	the	brine	.
以下	这	表面	的	这	盐水	.

在黄瓜顶部放上足够重的重物，使黄瓜完全浸没在盐水中。

[æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði][fɜ:rst] [wi:k] ,

At	the	end	of	the	first	week	,
在	这	结尾	的	这	第一的	星期	,

第一周结束时，

[ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv] [i:tʃ] [sək'si:dɪŋ] [wi:k] [fɔ:r; fər][faɪv] [wi:ks] , [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] -

and	at	the	end	of	each	succeeding	week	for	five	weeks	,	add	one	-
和	在	这	结尾	的	每个	成功	星期	为了	五	周	,	添加	一	-

[fɔ:rθ] [paʊnd] [ʌv; əv][sɔ:lt] .

fourth	pound	of	salt	.
第四	磅	的	盐	.

在接下来的五周里，每周结束时，加入四分之一磅盐。

[ɪn] ['ædɪŋ] [sɔ:lt]['ɔ:lweɪz] [pleɪs] [ˌaɪ 'ti:][ɑ:n][ðə; ði]['kʌvər] .

In	adding	salt	always	place	it	on	the	cover	.
在	添加	盐	总是	地方	它	在	这	覆盖	.

加盐时一定要放在盖子上。

[ɪf] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['ædɪd] [də'rektli; daɪ'rektli][tu:; tə][ðə; ði][braɪn] , [ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [sɪŋk] ,

If	it	is	added	directly	to	the	brine	,	it	may	sink	,
如果	它	是	额外	直接地	到	这	盐水	,	它	可能	下沉	,

如果直接加入盐水中，它可能会沉入水底。

[æz; əz][ə; eɪ] [rɪ'zʌlt] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [ðə; ði][sɔ:lt][sə'lu:ʃ(ə)n][æt; ət][ðə; ði] ['bɑ:təm] [wɪl] [bi:; bi] ['veri] [strɔ:ŋ] ,

as	a	result	of	which	the	salt	solution	at	the	bottom	will	be	very	strong	,
作为	一个	结果	的	哪个	这	盐	解决方案	在	这	底部	将要	是	非常	强的	,

因此，底部的盐溶液浓度会非常高。

[waɪl] [ðæt] [nɪr] [ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [meɪ] [bi:; bi][soʊ] [wi:k] [ðæt] [ðə; ði] ['pɪkəlz] [wɪl] [spɔɪl] .

while	that	near	the	surface	may	be	so	weak	that	the	pickles	will	spoil	.
尽管	那	靠近	这	表面	可能	是	所以	虚弱的	那	这	泡菜	将要	剧透	.

而靠近表面的部分可能非常脆弱，以至于泡菜会变质。

[ə; eɪ] [skʌm] , [meɪd] [ʌp] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ʌv; əv] [waɪld] [jiːsts] [ænd; ənd] [moʊldz] , [fɔːrmz] [ɑːn] [ðə; ði]

A	scum	,	made	up	usually	of	wild	yeasts	and	molds	,	forms	on	the
一个	浮渣	,	制成	向上	通常	的	荒野	酵母	和	模具	,	表格	在	这

['sɜːrfɪs] .

surface	.
表面	.

表面会形成一层浮渣，通常由野生酵母和霉菌组成。

[æz; əz] [ðɪs] [meɪ] [pruːv] [ɪn'dʒʊriəs] [baɪ] [dis'trɔiŋ] [ðə; ði] [ə'sɪdəti] [ʌv; əv] [ðə; ði] [braɪn] , [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː]

As	this	may	prove	injurious	by	destroying	the	acidity	of	the	brine	,	remove	it
作为	这	可能	证明	有害的	经过	摧毁	这	酸度	的	这	盐水	,	消除	它

[baɪ] ['skɪmɪŋ] .

by	skimming	.
经过	撇脂	.

由于这可能会破坏盐水的酸性，造成损害，因此应通过撇除浮渣将其去除。

[lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz]

LARGE	QUANTITIES
大的	数量

大量

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bærəl] [faɪv] [tuː; tə] [sɪks] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] 40° [braɪn] (['teɪbl] [wʌn] ,

Put	into	a	barrel	5	to	6	inches	of	a	40°	brine	(	Table	1	,
放	进入	一个	桶	5	到	6	英寸	的	一个	40°	盐水	(	桌子	1	,

在桶中倒入 5 到 6 英寸深的 40° 盐水（表 1，

[piː] . -) [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [gʊd] ['vɪnɪgər] .

p	.	14	)	and	add	1	quart	of	good	vinegar	.
p	.	-	)	和	添加	1	夸脱	的	好的	醋	.

第 14 页）并加入 1 夸脱优质醋。

[ɪn] [ðɪs] [braɪn] [pleɪs] [ðə; ði] ['kjuːkʌmbərz] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['gæðərd] .

In	this	brine	place	the	cucumbers	as	they	are	gathered	.
在	这	盐水	地方	这	黄瓜	作为	他们	是	聚集	.

将采摘的黄瓜放入这种盐水中。

[weɪ] [ðə; ði] ['kjuːkʌmbərz] [iːtʃ] [taɪm] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['ædɪd] .

Weigh	the	cucumbers	each	time	before	they	are	added	.
称重	这	黄瓜	每个	时间	前	他们	是	额外	.

每次加入黄瓜前都要先称重。

[pʊt] [ə; eɪ] [luːs] - ['fɪtɪŋ] ['wʊd(ə)n] ['kʌvər] ['oʊvər] [ðə; ði] ['kjuːkʌmbərz] [ænd; ənd] [weɪt] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn]

Put	a	loose	-	fitting	wooden	cover	over	the	cucumbers	and	weight	it	down
放	一个	松动的	-	配件	木制的	覆盖	超过	这	黄瓜	和	重量	它	向下

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [stoʊn] ['hevi] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [brɪŋ] [ðə; ði] [braɪn] ['oʊvər] [ðə; ði] ['kʌvər] .

with	a	stone	heavy	enough	to	bring	the	brine	over	the	cover	.
和	一个	石头	重的	足够的	到	带来	这	盐水	超过	这	覆盖	.

将一个宽松的木盖盖在黄瓜上，并用一块足够重的石头压住，使盐水渗到盖子上。

['æftər] [ðə; ði] ['kʌvər] [ænd; ənd] [stoʊn] [hæv; həv] [bɪn] [rɪ'pleɪst] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [braɪn] ['oʊvər] [ðə; ði]

After	the	cover	and	stone	have	been	replaced	add	to	the	brine	over	the
后	这	覆盖	和	石头	有	到过	替换	添加	到	这	盐水	超过	这

['kʌvər] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [sɔːlt] [fɔːr; fər] ['evri] - [paʊndz] [ʌv; əv] ['kjuːkʌmbərz] .

cover	1	pound	of	salt	for	every	10	pounds	of	cucumbers	.
覆盖	1	磅	的	盐	为了	每一个	-	磅	的	黄瓜	.

盖上盖子和石头后，在盖子上的盐水中加入每 10 磅黄瓜 1 磅盐。

[ən'les] [ðə; ði]['kju:kʌmbərz][ɑ:r; ər] ['ædɪd] [tu:] ['ræpɪdli] , [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi] [ʌn'nesəseri] [tu:; tə][ˌeɪ di: 'di:]
Unless **the** **cucumbers** **are** **added** **too** **rapidly** **,** **it** **will** **be** **unnecessary** **to** **add**
除非 这 黄瓜 是 额外 也 快速 , 它 将要 是 不必要 到 添加
[mɔ:r] [braɪn] ,
more **brine** **,**
更多的 盐水 ,

除非黄瓜放入速度过快，否则无需添加更多盐水。

[fɔ:r; fər] [wen] [ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [weɪt] [ɪz] [meɪn'teɪnd] [ɑ:n][ðə; ði]['kʌvər][ðə; ði]['kju:kʌmbərz] [meɪk]
for **when** **a** **sufficient** **weight** **is** **maintained** **on** **the** **cover** **the** **cucumbers** **make**
为了 什么时候 一个 充足的 重量 是 维持 在 这 覆盖 这 黄瓜 制作
[ðer; ðər] [oʊn] [braɪn] .
their **own** **brine** **.**
他们的 自己的 盐水 .

当盖子上保持足够的重量时，黄瓜就会产生自身的盐水。

[ɪf] , [haʊ'evər] , [ðə; ði]['kju:kʌmbərz][ɑ:r; ər] ['ædɪd] ['ræpɪdli] , [ɔ:r] [ɪf] [ðə; ði]['bærəl][ɪz] [fɪld] [æt; ət][wʌns] ,
If **,** **however** **,** **the** **cucumbers** **are** **added** **rapidly** **,** **or** **if** **the** **barrel** **is** **filled** **at** **once** **,**
如果 , 然而 , 这 黄瓜 是 额外 快速 , 或者如果 这 桶 是 已填 在 一次 ,

但是，如果黄瓜添加得太快，或者桶一下子就装满了，

[mɔ:r] [braɪn] [meɪ] [bi:; bi][rɪ'kwaɪərd] .
more **brine** **may** **be** **required** **.**
更多的 盐水 可能 是 必需的 .

可能需要更多盐水。

[ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [keɪs] , [ˌeɪ di: 'di:] [ɪ'nʌf] [ʌv; əv][ðə; ði] 40° [braɪn][tu:; tə]['kʌvər][ðə; ði]['kju:kʌmbərz] . «
In **such** **a** **case** **,** **add** **enough** **of** **the** **40°** **brine** **to** **cover** **the** **cucumbers** **.** **«**
在 这样的 一个 案件 , 添加 足够的 的 这 40° 盐水 到 覆盖 这 黄瓜 . «
['sɛvən]
7
7

在这种情况下，加入足够的40°盐水，使黄瓜完全被盐水覆盖。« 7

» [wen] [ðə; ði]['bærəl][ɪz] [fʊl] ,
» **When** **the** **barrel** **is** **full** **,**
» 什么时候 这 桶 是 满的 ,

〃当桶装满时，

[ˌeɪ di: 'di:][θri:] [paʊndz] [ʌv; əv][sɔ:lt] [i:tʃ] [wi:k] [fɔ:r; fər][faɪv] [wi:ks] (- [paʊndz] [tu:; tə][ə; eɪ] - -
add **3** **pounds** **of** **salt** **each** **week** **for** **five** **weeks** **(** **15** **pounds** **to** **a** **45** **-**
添加 3 磅 的 盐 每个 星期 为了 五 周 (- 磅 到 一个 - -
['gælən] ['bærəl]) .
gallon **barrel** **)** **.**
加仑 桶) .

连续五周，每周添加 3 磅盐（45 加仑桶加 15 磅盐）。

[ɪn] ['ædɪŋ] [ðə; ði][sɔ:lt] , [pleɪs] [ˌaɪ 'ti:][ɑ:n][ðə; ði]['kʌvər] .
In **adding** **the** **salt** **,** **place** **it** **on** **the** **cover** **.**
在 添加 这 盐 , 地方 它 在 这 覆盖 .

加盐时，将其放在盖子上。

['ædɪd] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] [ˌaɪ 'ti:][goʊz]['ɪntu:][sə'lu:ʃ(ə)n] ['sloʊli] ,
Added **in** **this** **way** **it** **goes** **into** **solution** **slowly** **,**
额外 在 这 方式 它 去 进入 解决方案 缓慢地 ,

这样添加后，它会缓慢溶解。

[in'ʃuərɪŋ] [ə; eɪ] [braɪn] [ʌv; əv] ['juːnɪfɔːrm] [streŋθ] [θruː'aʊt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['grædʒuəli] [ɪn'kriːsɪŋ] [sɔːlt]

insuring	**a**	**brine**	**of**	**uniform**	**strength**	**throughout**	**and**	**a**	**gradually**	**increasing**	**salt**
保险	一个	盐水	的	制服	力量	自始至终	和	一个	逐步地	增加	盐

[ˌkɑːns(ə)n'treɪʃ(ə)n] .

concentration	**.**
专注	.

确保盐水浓度均匀，盐浓度逐渐增加。

[ðʌs] ,

Thus	**,**
因此	,

因此，

['ʃrɪvəlɪŋ, 'ʃrɪvlɪŋ] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['pɪkəlz] [ɪz] [pri'ventid] [tuː; tə] [ə; eɪ] [greɪt] [ɪk'stent] [ænd; ənd] [ðə; ði] [groʊθ]

shriveling	**of**	**the**	**pickles**	**is**	**prevented**	**to**	**a**	**great**	**extent**	**and**	**the**	**growth**
萎缩	的	这	泡菜	是	阻止	到	一个	伟大的	程度	和	这	生长

[ænd; ənd] [æk'tɪvəti] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['læktɪk] [bæk'tɪriə] [ɑːr; ər] [nɑːt] ['sɪriəsli] [tʃekt] .

and	**activity**	**of**	**the**	**lactic**	**bacteria**	**are**	**not**	**seriously**	**checked**	**.**
和	活动	的	这	乳酸	细菌	是	不是	严重地	已检查	.

腌菜的萎缩现象在很大程度上得到了防止，乳酸菌的生长和活性也没有受到严重抑制。

['stɜːrɪŋ] [ɔːr] [ˌædʒɪ'teɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] [braɪn] [meɪ] [biː; bi] ['hɑːrmf(ə)l] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['riːz(ə)n] [ðæt] [ðə; ði]

Stirring	**or**	**agitation**	**of**	**the**	**brine**	**may**	**be**	**harmful**	**for**	**the**	**reason**	**that**	**the**
搅拌	或者	搅动	的	这	盐水	可能	是	有害	为了	这	原因	那	这

[ˌɪntrə'dʌkʃ(ə)n] [ʌv; əv] [er] ['bʌblz] [ɪz] [kən'duːsɪv] [tuː; tə] [ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] [bæk'tɪriə] .

introduction	**of**	**air**	**bubbles**	**is**	**conducive**	**to**	**the**	**growth**	**of**	**spoilage**	**bacteria**	**.**
介绍	的	空气	气泡	是	有利的	到	这	生长	的	腐败	细菌	.

搅拌或搅动盐水可能会有害，因为引入气泡有利于腐败细菌的生长。

[frʌm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skʌm] [wɪtʃ] [fɔːrmz] [ɑːn] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] .

From	**time**	**to**	**time**	**remove**	**the**	**scum**	**which**	**forms**	**on**	**the**	**surface**	**.**
从	时间	到	时间	消除	这	浮渣	哪个	表格	在	这	表面	.

定期清除表面形成的浮渣。

[wer] ['kjuːkʌmbərz] [ɑːr; ər] [groʊn] [ɪk'stensɪvli] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [prə'dʌkʃn] [ʌv; əv] ['pɪkəlz] ,

Where	**cucumbers**	**are**	**grown**	**extensively**	**for**	**the**	**production**	**of**	**pickles**	**,**
在哪里	黄瓜	是	生长	广泛地	为了	这	生产	的	泡菜	,

在大量种植黄瓜用于制作泡菜的地区，

['kjuərɪŋ] [ɪz] [dʌn] [ɪn] [lɑːrdʒ] [tæŋks] [æt; ət] ['sɔːltɪŋ] ['steɪʃənz] .

curing	**is**	**done**	**in**	**large**	**tanks**	**at**	**salting**	**stations**	**.**
养护	是	完毕	在	大的	坦克	在	盐	车站	.

腌制是在盐渍站的大型罐中进行的。

[waɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn'vɑːlvz] ['sɜːrt(ə)n] ['diːteɪlz] [ʌv; əv] [prə'siːdʒər] [nɑːt] [rɪ'kwaɪərd] [ɪn] ['bærəl] ['kwɑːntətiz] ,

While	**it**	**involves**	**certain**	**details**	**of**	**procedure**	**not**	**required**	**in**	**barrel**	**quantities**	**,**
尽管	它	涉及	肯定	细节	的	程序	不是	必需的	在	桶	数量	,

虽然它涉及一些桶装数量生产中不需要的程序细节，

[ðɪs] ['meθəd] [ʌv; əv] ['kjuərɪŋ] [ɪz] [ɪ'senʃəli] [ðə; ði] [seɪm] .

this	**method**	**of**	**curing**	**is**	**essentially**	**the**	**same**	**.**
这	方法	的	养护	是	本质上	这	相同的	.

这种固化方法本质上是一样的。

['prɑːsesɪŋ]

PROCESSING
加工

加工

['æftər] ['biːɪŋ] [kjʊr] [ɪn] [braɪn] ,

After	**being**	**cured**	**in**	**brine**	**,**
后	存在	治愈	在	盐水	,

经盐水腌制后，

['pɪkəlz] [mʌst; məst] [rɪ'si:v] [ə; eɪ] ['prɑ:sesɪŋ] [ɪn]['wɔ:tər][tu:; tə] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [ɪk'ses] [ʌv; əv][sɔ:lt] .

pickles	**must**	**receive**	**a**	**processing**	**in**	**water**	**to**	**remove**	**the**	**excess**	**of**	**salt**	**.**
泡菜	必须	收到	一个	加工	在	水	到	消除	这	过量的	的	盐	.

腌菜必须经过水处理以去除多余的盐分。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] [æz; əz][sɔ:lt] ['pɪkəlz] , ['oʊnli][ə; eɪ]['pɑ:rʃ(ə)l] ['prɑ:sesɪŋ] [ɪz][rɪ'kwaɪərd] .

If	**they**	**are**	**to**	**be**	**used**	**as**	**salt**	**pickles**	**,**	**only**	**a**	**partial**	**processing**	**is**	**required**	**.**
如果	他们	是	到	是	用过的	作为	盐	泡菜	,	仅有的	一个	部分的	加工	是	必需的	.

如果用作盐渍泡菜，则只需进行部分加工。

[ɪf] , [haʊ'evər] , [ðeɪ] [ɑ:r; ər][tu:; tə][bi:; bi] [meɪd] ['ɪntu:]['saʊər] , [swi:t] , [ɔ:r] [mɪkst] ['pɪkəlz] ,

If	**,**	**however**	**,**	**they**	**are**	**to**	**be**	**made**	**into**	**sour**	**,**	**sweet**	**,**	**or**	**mixed**	**pickles**	**,**
如果	,	然而	,	他们	是	到	是	制成	进入	酸的	,	甜的	,	或者	混合	泡菜	,

但是，如果要把它们做成酸黄瓜、甜黄瓜或什锦泡菜，

[ðə; ði][sɔ:lt][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['lɑ:rdʒli] , [bʌt; bət][nɑ:t] [kəm'pli:tli] , [rɪ'mu:vd] .

the	**salt**	**should**	**be**	**largely**	**,**	**but**	**not**	**completely**	**,**	**removed**	**.**
这	盐	应该	是	很大程度上	,	但	不是	完全地	,	已移除	.

盐分应该大部分去除，但不能完全去除。

['pɪkəlz] [ki:p] ['betər] [wen] [ðə; ði][sɔ:lt][ɪz][nɑ:t][ɪn'taɪərli] [soʊkt] [aʊt] .

Pickles	**keep**	**better**	**when**	**the**	**salt**	**is**	**not**	**entirely**	**soaked**	**out**	**.**
泡菜	保持	更好的	什么时候	这	盐	是	不是	完全	浸泡过	出去	.

腌菜里的盐分没有完全流失，保存效果会更好。

['ʌndər] ['fækt(ə)ri] [kən'dɪʃ(ə)nz] , ['prɑ:sesɪŋ] [ɪz] [ə'kɑ:mplɪʃt] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði] ['pɪkəlz] [ɪn][tæŋks] ,

Under	**factory**	**conditions**	**,**	**processing**	**is**	**accomplished**	**by**	**placing**	**the**	**pickles**	**in**	**tanks**	**,**
在下面	工厂	状况	,	加工	是	完成	经过	放置	这	泡菜	在	坦克	,

在工厂条件下，加工过程是将酸黄瓜放入罐中完成的。

[wɪtʃ] [ɑ:r; ər] [ðen] [fɪld] [wɪð; wɪθ]['wɔ:tər][ænd; ənd][səb'dʒɛktɪd][tu:; tə][ə; eɪ] ['kɜ:rənt] [ʌv; əv] [sti:m] ,

which	**are**	**then**	**filled**	**with**	**water**	**and**	**subjected**	**to**	**a**	**current**	**of**	**steam**	**,**
哪个	是	然后	已填	和	水	和	受	到	一个	当前的	的	蒸汽	,

然后将它们注满水，并通入蒸汽。

[ðə; ði] ['pɪkəlz] ['bi:ɪŋ] ['ædʒɪteɪtɪd] ['mi:nwaɪl] .

the	**pickles**	**being**	**agitated**	**meanwhile**	**.**
这	泡菜	存在	激动	同时	.

与此同时，腌黄瓜正在被搅动。

[ɪn][moʊst]['hoʊmz] , [haʊ'evər] , [ðə; ði] [ɪ'kwɪpmənt] [fɔ:r; fər] [sʌtʃ] ['tri:tmənt] [ɪz][nɑ:t][ə'veɪləb(ə)l] .

In	**most**	**homes**	**,**	**however**	**,**	**the**	**equipment**	**for**	**such**	**treatment**	**is**	**not**	**available**	**.**
在	最多	房屋	,	然而	,	这	设备	为了	这样的	治疗	是	不是	可用的	.

然而，大多数家庭并没有进行此类治疗所需的设备。

[ðə; ði][best] [ðæt] [kæn; kən][bi:; bi] [dʌn] [ɪn][ðə; ði][hoʊm][ɪz][tu:; tə] [pleɪs] [ðə; ði] ['pɪkəlz] [ɪn][ə; eɪ]['su:təb(ə)l]

The	**best**	**that**	**can**	**be**	**done**	**in**	**the**	**home**	**is**	**to**	**place**	**the**	**pickles**	**in**	**a**	**suitable**
这	最好的	那	能	是	完毕	在	这	家	是	到	地方	这	泡菜	在	一个	合适的

['ves(ə)l] ,

vessel	**,**
血管	,

在家中最好的做法是将腌菜放入合适的容器中。

['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ]['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [hi:t] [ðem; ðəm] ['sloʊli] [tu:; tə][ə'baʊt] 120° [ef] . ,

cover	**them**	**with**	**water**	**,**	**and**	**heat**	**them**	**slowly**	**to**	**about**	**120°**	**F**	**.**	**,**
覆盖	他们	和	水	,	和	热	他们	缓慢地	到	关于	120°	F	.	,

用水浸没它们，然后慢慢加热到大约华氏120度。

[æt; ət] [wɪtʃ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][held][fɔ:r; fər][frʌm; frəm] - [tu:; tə] - ['aʊərz] ,

at	which	temperature	they	should	be	held	for	from	10	to	12	hours	,
在	哪个	温度	他们	应该	是	握住	为了	从	-	到	-	小时	,

['bi:ɪŋ] [stɜ:rd] ['fri:kwəntli] .

being	stirred	frequently	.
存在	搅拌	频繁地	.

应在此温度下保温 10 至 12 小时，并经常搅拌。

[ðə; ði]['wɔ:tər][ɪz] [ðen] [pɔ:d] [ɔ:f] , [ænd; ənd][ðə; ði]['prɑ:ses][ɪz] [rɪ'pi:tɪd] , [ɪf] ['nesəseri] ,

The	water	is	then	poured	off	,	and	the	process	is	repeated	,	if	necessary	,
这	水	是	然后	倾倒	离开	,	和	这	过程	是	重复	, 如果		必要的	,

然后将水倒掉，如有必要，重复上述过程。

[ʌn'tɪl][ðə; ði] ['pɪkəlz] [hæv; həv]['oʊnli][ə; eɪ] ['slaɪtli] ['sɔ:lti] [teɪst] .

until	the	pickles	have	only	a	slightly	salty	taste	.
直到	这	泡菜	有	仅有的	一个	轻微地	咸	品尝	.

直到泡菜只剩下淡淡的咸味。

['sɔ:rtɪŋ]

SORTING
排序

排序

['æftər] ['prɑ:sesɪŋ] , [ðə; ði] ['pɪkəlz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['sɔ:rtɪd] .

After	processing	,	the	pickles	should	be	sorted	.
后	加工	,	这	泡菜	应该	是	已排序	.

加工完成后，腌菜应该进行分拣。

[tu:; tə] [sɪ'kjʊr] [ðə; ði][moʊst] [ə'træktɪv] ['prɑ:dʌkt] , ['pɪkəlz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][æz; əz] ['nɪrli] [æz; əz]['pɑ:səb(ə)l]

To	secure	the	most	attractive	product	,	pickles	should	be	as	nearly	as	possible
到	安全的	这	最多	吸引人的	产品	,	泡菜	应该	是	作为	几乎	作为	可能的

[ʌv; əv]['ju:nɪfɔ:rm][saɪz] .

of	uniform	size	.
的	制服	尺寸	.

为了确保产品外观最佳，腌黄瓜的大小应该尽可能均匀。

[æt; ət] [li:st] [θri:] ['saɪzɪz][ɑ:r; ər] ['rekəgnaɪzd] — [smɔ:l] ([ˌtu:'tu:][tu:; tə][θri:] [ɪntʃɪz] [lɔ:ŋ]) , ['mi:diəm] (

At	least	three	sizes	are	recognized	—	small	(	2	to	3	inches	long	)	,	medium	(
在	至少	三	尺寸	是	认可	—	小的	(	2	到	3	英寸	长的	)	,	中等的	(

[θri:][tu:; tə][fɔ:r] [ɪntʃɪz] [lɔ:ŋ]) ,

3	to	4	inches	long	)	,
3	到	4	英寸	长的	)	,

至少认可三种尺寸——小号（2至3英寸长）、中号（3至4英寸长）、

[ænd; ənd][lɑ:rdʒ] ([fɔ:r] [ɪntʃɪz] [ɔ:r][lɔ:ŋgər]) .

and	large	(	4	inches	or	longer	)	.
和	大的	(	4	英寸	或者	更长	)	.

尺寸较大（4 英寸或更长）。

['oʊnli][ðə; ði][smɔ:l]['saɪzɪz][ɑ:r; ər][sə'lektɪd; sɪ'lektɪd][fɔ:r; fər] ['bɑ:tlɪŋ] .

Only	the	small	sizes	are	selected	for	bottling	.
仅有的	这	小的	尺寸	是	已选	为了	装瓶	.

只有小尺寸的才会被选中进行装瓶。

['ferli] [smɔ:l] [ænd; ənd] ['mi:diəm] - [lɑ:rdʒ]['kju:kʌmbərz][ɑ:r; ər] [wel] [ə'dæptɪd][tu:; tə][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv]

Fairly	small	and	medium	-	large	cucumbers	are	well	adapted	to	the	making	of
相当	小的	和	中等的	-	大的	黄瓜	是	出色地	改编	到	这	制作	的

[swi:t] ['pɪkəlz] .

sweet	pickles	.
甜的	泡菜	.

个头较小和中等大小的黄瓜都非常适合用来制作甜泡菜。

[ðə; ði]['lɑːrdʒər]['saɪzɪz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər]['saʊər][ænd; ənd] [dɪl] ['pɪkəlz] .

The	larger	sizes	may	be	used	for	sour	and	dill	pickles	.
这	更大的	尺寸	可能	是	用过的	为了	酸的	和	莳萝	泡菜	.

较大的尺寸可用于制作酸黄瓜和莳萝泡菜。

[ɪm'pɜːrfɪktli] [fɔːrmd] ['pɪkəlz] , [ðə; ði][soʊ] - [kɔːld] [krʊks] [ænd; ənd] [nʌbz] ,

Imperfectly	formed	pickles	,	the	so	-	called	crooks	and	nubs	,
不完美地	形成	泡菜	,	这	所以	-	称为	骗子	和	凸起	,

形状不规则的腌黄瓜，也就是所谓的弯弯曲曲和缺口。

[kæn; kən][biː; bi] [kʌt] [ʌp] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə] [mɪkst] ['pɪkəlz] [ɔːr] ['ʌðər] [ˌkɑːmbə'neɪʃənz][ʌv; əv] [wɪtʃ]

can	be	cut	up	and	added	to	mixed	pickles	or	other	combinations	of	which
能	是	切	向上	和	额外	到	混合	泡菜	或者	其他	组合	的	哪个

['kjuːkʌmbərz][fɔːrm][ə; eɪ][pɑːrt] .

cucumbers	form	a	part	.
黄瓜	形式	一个	部分	.

可以切碎后加入什锦泡菜或其他以黄瓜为主要食材的组合中。

[ðə; ði] ['nʌmbər] [ʌv; əv] ['pɪkəlz] [ʌv; əv] ['veriəs] ['saɪzɪz][rɪ'kweɪərd][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]['gælən][ɪz] [ʃoʊn] [ɪn]

The	number	of	pickles	of	various	sizes	required	to	make	a	gallon	is	shown	in
这	数字	的	泡菜	的	各种各样的	尺寸	必需的	到	制作	一个	加仑	是	所示	在

['teɪbl] [fɔːr] ,

Table	4	,
桌子	4	,

表4列出了制作一加仑腌黄瓜所需的各种尺寸的腌黄瓜的数量。

[peɪdʒ] - .

page	16	.
页	-	.

第16页。

['saʊər] ['pɪkəlz]

SOUR	PICKLES
酸的	泡菜

酸黄瓜

['æftər] ['pɪkəlz] [hæv; həv] [bɪn] ['prɑːsest] [sə'fɪʃntli] , [dreɪn][ðem; ðəm] [wel] [ænd; ənd]['kʌvər]

After	pickles	have	been	processed	sufficiently	,	drain	them	well	and	cover
后	泡菜	有	到过	已处理	足够	,	流走	他们	出色地	和	覆盖

[ðem; ðəm][æt; ət][wʌns][wɪð; wɪθ] ['vɪnɪgər] .

them	at	once	with	vinegar	.
他们	在	一次	和	醋	.

腌菜腌制完成后，沥干水分，立即用醋完全覆盖。

[ə; eɪ] - [ɔːr] - [greɪn] ['vɪnɪgər] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['gɪvz] [ɔːl][ðə; ði] ['saʊərnəs] [ðæt] [ɪz][dɪ'zaɪərəb(ə)l] .

A	45	or	50	grain	vinegar	usually	gives	all	the	sourness	that	is	desirable	.
一个	-	或者	-	粮食	醋	通常	给予	全部	这	酸味	那	是	理想	.

45或50格令的醋通常能提供所有想要的酸味。

[ɪf] , [haʊ'evər] , ['veri]['saʊər] ['pɪkəlz] [ɑːr; ər] [prɪ'fɜːrd] ,

If	,	however	,	very	sour	pickles	are	preferred	,
如果	,	然而	,	非常	酸的	泡菜	是	首选	,

但是，如果更喜欢非常酸的泡菜，

[ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [wel] [tuː; tə][juːz][æt; ət][fɜːrst][ə; eɪ] - - [greɪn] ['vɪnɪgər] ,

it	would	be	well	to	use	at	first	a	45	-	grain	vinegar	,
它	会	是	出色地	到	使用	在	第一的	一个	-	-	粮食	醋	,

最好先用45格令的醋。

[ænd; ənd]['æftər][ə; eɪ] [wiːk] [ɔːr] - [deɪz] [træns'fɜːr][ðə; ði] ['pɪkəlz] [tuː; tə][ə; eɪ] ['vɪnɪgər] [ʌv; əv][ðə; ði] « [eɪt]

and	after	a	week	or	10	days	transfer	the	pickles	to	a	vinegar	of	the	«	8
和	后	一个	星期	或者	-	天	转移	这	泡菜	到	一个	醋	的	这	«	8

一周或十天后，将泡菜转移到8号醋中。

» [streŋθ] [dɪ'zaɪrd] .
» **strength** **desired** .
» 力量 想要的 .

需要力量。

[æz; əz][ðə; ði][fɜːrst]['vɪnɪgər] [juːst] [wɪl] [ɪn][ɔːl]['keɪsɪz][biː; bi] ['greɪtli] [rɪ'djʊst] [ɪn] [streŋθ] [baɪ] [daɪ'luːʃn]
As **the** **first** **vinegar** **used** **will** **in** **all** **cases** **be** **greatly** **reduced** **in** **strength** **by** **dilution**
作为 这 第一的 醋 用过的 将要 在 全部 案例 是 非常 减少 在 力量 经过 稀释
[wɪð; wɪθ][ðə; ði][braɪn] [kən'teɪnd] [ɪn][ðə; ði] ['pɪkəlz] ,
with **the** **brine** **contained** **in** **the** **pickles** **,**
和 这 盐水 包含 在 这 泡菜 ,

由于最初使用的醋必然会被腌菜中的盐水稀释，浓度大大降低，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['nesəseri] [tuː; tə] [rɪ'nuː] [ðə; ði] ['vɪnɪgər] ['æftər][ə; eɪ] [fjuː] [wiːks] .
it **will** **be** **necessary** **to** **renew** **the** **vinegar** **after** **a** **few** **weeks** **.**
它 将要 是 必要的 到 更新 这 醋 后 一个 很少 周 .

几周后就需要更换醋了。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz][nɑːt] [dʌn] [ænd; ənd][ðə; ði] ['pɪkəlz] [ɑːr; ər][held][fɔːr; fər]['eni][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] [ðeɪ]
If **this** **is** **not** **done** **and** **the** **pickles** **are** **held** **for** **any** **length** **of** **time** **they**
如果 这 是 不是 完毕 和 这 泡菜 是 握住 为了 任何 长度 的 时间 他们
[meɪ] [spɔɪl] .
may **spoil** **.**
可能 剧透 .

如果不这样做，腌菜放置一段时间后可能会变质。

[ðə; ði][best] [kən'teɪnərz] [fɔːr; fər]['saʊər] ['pɪkəlz] [ɑːr; ər][stoʊn]['dʒɑːrz] , [ɔːr] , [fɔːr; fər][lɑːrdʒ]['kwɑːntətiz] ,
The **best** **containers** **for** **sour** **pickles** **are** **stone** **jars** **,** **or** **,** **for** **large** **quantities** **,**
这 最好的 容器 为了 酸的 泡菜 是 石头 罐子 , 或者 , 为了 大的 数量 ,
[kegz] [ɔːr] ['bærəlz] .
kegs **or** **barrels** **.**
酒桶 或者 桶 .

酸黄瓜的最佳容器是石罐，或者，如果数量较多，可以使用木桶或木桶。

['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['vɪnɪgər] [ʌv; əv][ðə; ði]['prɑːpər] [streŋθ] , ['pɪkəlz] [ʃʊd; ʃəd] [kiːp] [ɪn'defɪnətli] .
Covered **with** **a** **vinegar** **of** **the** **proper** **strength** **,** **pickles** **should** **keep** **indefinitely** **.**
涵盖 和 一个 醋 的 这 恰当的 力量 , 泡菜 应该 保持 无限期 .

用浓度合适的醋腌制，泡菜可以无限期保存。

[swiːt] ['pɪkəlz]
SWEET **PICKLES**
甜的 泡菜

甜酸黄瓜

['kʌvər] [ðə; ði] [kjʊr] [ænd; ənd] ['prɑːsest] ['kjuːkʌmbərz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [swiːt] ['lɪkər] [meɪd] [baɪ]
Cover **the** **cured** **and** **processed** **cucumbers** **with** **a** **sweet** **liquor** **made** **by**
覆盖 这 治愈 和 已处理 黄瓜 和 一个 甜的 酒 制成 经过
[diˈzɔlviŋ] ['ʃʊgər] [ɪn] ['vɪnɪgər] ,
dissolving **sugar** **in** **vinegar** **,**
溶解 糖 在 醋 ,

将腌制好的黄瓜浸泡在用醋溶解糖制成的甜酒中。

['juːʒuəli; 'juːʒəli][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv]['spaɪsɪz] .
usually **with** **the** **addition** **of** **spices** **.**
通常 和 这 添加 的 香料 .

通常会加入香料。

[diˈpendiŋ] [ə'pɑːn][ðə; ði] [dɪ'griː] [ʌv; əv] ['swiːtnəs] [dɪ'zaɪrd] ,
Depending **upon** **the** **degree** **of** **sweetness** **desired** **,**
取决于 之上 这 程度 的 甜味 想要的 ,

根据所需的甜度，

[ðə; ði]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv]['ʃʊgər] [meɪ] ['veri] [frʌm; frəm][fɔ:r][tu:; tə] - [paʊndz][tu:; tə][ðə; ði]['gælən][ʌv; əv]

the	quantity	of	sugar	may	vary	from	4	to	10	pounds	to	the	gallon	of
这	数量	的	糖	可能	各不相同	从	4	到	-	磅	到	这	加仑	的

['vɪnɪgər] ,

vinegar	,
醋	,

每加仑醋中糖的用量可能在4到10磅之间。

[sɪks] [paʊndz] [tu:; tə][ðə; ði]['gælən]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] ['gɪvɪŋ] [ˌsætɪs'fæktəri] [rɪ'zʌlts] .

6	pounds	to	the	gallon	usually	giving	satisfactory	results	.
6	磅	到	这	加仑	通常	给予	令人满意的	结果	.

通常每加仑汽油添加 6 磅汽油就能获得令人满意的效果。

[ðə; ði] [tʃi:f] ['dɪfɪkəlti] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [swi:t] ['pɪkəlz] [ɪz][ðer; ðər] ['tendənsi] [tu:; tə] [bɪ'kʌm] ['ʃrɪvld]

The	chief	difficulty	in	making	sweet	pickles	is	their	tendency	to	become	shriveled
这	首席	困难	在	制作	甜的	泡菜	是	他们的	趋势	到	变得	干瘪

[ænd; ənd] [tʌf] ,

and	tough	,
和	艰难的	,

制作甜味泡菜的主要难点在于它们容易干瘪变硬。

[wɪtʃ] [ɪn'kri:sɪz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ˌkɑ:ns(ə)n'treɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] ['lɪkər] .

which	increases	with	the	sugar	concentration	of	the	liquor	.
哪个	增加	和	这	糖	专注	的	这	酒	.

随着酒液中糖分浓度的增加，其增幅也会增大。

[ðɪs] ['deɪndʒər][kæn; kən]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli][bi:; bi] [ə'vɔɪdɪd] [baɪ] ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði] ['pɪkəlz] [fɜ:rst][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

This	danger	can	usually	be	avoided	by	covering	the	pickles	first	with	a
这	危险	能	通常	是	避免	经过	覆盖	这	泡菜	第一的	和	一个

[pleɪn] - [tu:; tə] - [greɪn] ['vɪnɪgər] .

plain	45	to	50	grain	vinegar	.
清楚的	-	到	-	粮食	醋	.

通常可以通过先用 45 至 50 格令的普通醋覆盖泡菜来避免这种危险。

['æftər][wʌn] [wi:k] [dɪ'skɑ:rd] [ðɪs] ['vɪnɪgər] , [wɪtʃ] [ɪn][ɔ:l][ˌprɑ:bə'bɪlətɪ][hæz; həz] [bɪ'kʌm] ['greɪtlɪ]

After	one	week	discard	this	vinegar	,	which	in	all	probability	has	become	greatly
后	一	星期	丢弃	这	醋	,	哪个	在	全部	可能性	有	变得	非常

[rɪ'djʊst] [ɪn] [streŋθ] ,

reduced	in	strength	,
减少	在	力量	,

一周后请丢弃这瓶醋，它很可能已经大大降低了醋的浓度。

[ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['lɪkər] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tu:; tə][ðə; ði]['gælən]

and	cover	with	a	liquor	made	by	adding	4	pounds	of	sugar	to	the	gallon
和	覆盖	和	一个	酒	制成	经过	添加	4	磅	的	糖	到	这	加仑

[ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

of	vinegar	.
的	醋	.

然后在上面浇上用 4 磅糖加入 1 加仑醋制成的酒。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['veri] [ɪm'pɔ:rt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði] [ə'sɪdəti] [ʌv; əv][ðə; ði] ['lɪkər] [ju:st] [ɑ:n] ['pɪkəlz] [bi:; bi] [kept] [æz; əz]

It	is	very	important	that	the	acidity	of	the	liquor	used	on	pickles	be	kept	as
它	是	非常	重要的	那	这	酸度	的	这	酒	用过的	在	泡菜	是	保留	作为

[haɪ] [æz; əz]['pɑ:səb(ə)l] .

high	as	possible	.
高的	作为	可能的	.

腌制泡菜所用的酒的酸度必须尽可能高，这一点非常重要。

[ə; eɪ] [dɪ'kriːs] [ɪn] [ə'sɪdəti] [mʌtʃ] [bɪ'loʊ] [ə; eɪ] - - [greɪn] [streŋθ] [meɪ] [pər'mɪt] [ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv]
A **decrease** **in** **acidity** **much** **below** **a** **30** **-** **-** **grain** **strength** **may** **permit** **the** **growth** **of**
一个 减少 在 酸度 很多 以下 一个 - - 粮食 力量 可能 允许 这 生长 的
[jiːsts] ,
yeasts **,**
酵母 ,

酸度降低到远低于30格令的水平时，可能会促进酵母的生长。

[wɪð; wɪθ] [rɪ'zʌltɪŋ] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ænd; ənd] ['spɔɪlɪdʒ] .
with **resulting** **fermentation** **and** **spoilage** **.**
和 结果 发酵 和 腐败 .

由此导致发酵和腐败。

[ɪf] [ə; eɪ] ['lɪkər] [kən'teɪnɪŋ] [mɔːr] [ðæn; ðən] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] ['gælən] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] ,
If **a** **liquor** **containing** **more** **than** **4** **pounds** **of** **sugar** **to** **the** **gallon** **is** **desired** **,**
如果 一个 酒 包含 更多的 比 4 磅 的 糖 到 这 加仑 是 想要的 ,

如果想要酿造每加仑含糖量超过4磅的酒，

[ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [best] [nɑːt] [tuː; tə] . [ɪk'siːd] [ðæt] ['kwɑːntəti] [æt; ət] [fɜːrst] ,
it **would** **be** **best** **not** **to** **.** **exceed** **that** **quantity** **at** **first** **,**
它 会 是 最好的 不是 到 . 超过 那 数量 在 第一的 ,

最好一开始不要超过这个数量。

[bʌt; bət] ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] [ˌkɑːns(ə)n'treɪʃ(ə)n] [ɪz] [əb'teɪnd] .
but **gradually** **add** **sugar** **until** **the** **desired** **concentration** **is** **obtained** **.**
但 逐步地 添加 糖 直到 这 想要的 专注 是 获得 .

但要逐渐加入糖，直到达到所需的浓度。

[ə; eɪ] ['ʃʊgər] [haɪ'drɑːmətər] ['redɪli] [ænd; ənd] ['ækjərətli] ['ɪndɪˌkeɪts] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ˌkɑːns(ə)n'treɪʃ(ə)n] ([piː] .
A **sugar** **hydrometer** **readily** **and** **accurately** **indicates** **the** **sugar** **concentration** **(** **p** **.**
一个 糖 比重计 容易 和 准确 表示 这 糖 专注 (p .
[fɔːr]) .
4 **)** **.**
4) .

糖比重计可以很容易、很准确地指示糖浓度（第 4 页）。

[ə; eɪ] ['riːdɪŋ] [ʌv; əv] 42° ([brɪks] [ɔːr] ['bɔːlɪŋ]) [wʊd] ['ɪndɪkeɪt] [ə; eɪ] [ˌkɑːns(ə)n'treɪʃ(ə)n] [ʌv; əv]
A **reading** **of** **42°** **(** **Brix** **or** **Balling** **)** **would** **indicate** **a** **concentration** **of**
一个 阅读 的 42° (白利糖度或者 鲍林) 会 表明 一个 专注 的
[ə'prɑːksɪmətli] [sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [ðə; ði] ['gælən] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .
approximately **6** **pounds** **of** **sugar** **to** **the** **gallon** **of** **vinegar** **.**
大约 6 磅 的 糖 到 这 加仑 的 醋 .

42°（白利糖度或巴林糖度）的读数表示每加仑醋中大约含有 6 磅糖。

(['teɪbl] [θriː] , [piː] . - .)
(**Table** **3** **,** **p** **.** **15** **.** **)**
(桌子 3 , p . - .)

（表3，第15页。）

['spaɪsɪz] [ɑːr; ər] ['præktɪkli] ['ɔːlweɪz] ['ædɪd] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [swiːt] ['pɪkəlz] .
Spices **are** **practically** **always** **added** **in** **making** **sweet** **pickles** **.**
香料 是 几乎 总是 额外 在 制作 甜的 泡菜 .

制作甜味泡菜时几乎总会添加香料。

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ʌv; əv] [tuː] [mʌtʃ] [spaɪs] , [ɪ'speʃəli] [ðə; ði] [strɔːŋgər] [kaɪndz] , [laɪk] ['pepərz] [ænd; ənd]
The **effect** **of** **too** **much** **spice** **,** **especially** **the** **stronger** **kinds** **,** **like** **peppers** **and**
这 影响 的 也 很多 香料 , 尤其 这 更强 种类 , 喜欢 辣椒 和
[kloʊvz] , [haʊ'evər] , [ɪz] [ɪn'dʒʊriəs] .
cloves **,** **however** **,** **is** **injurious** **.**
丁香 , 然而 , 是 有害的 .

然而，过量食用香料，尤其是像辣椒和丁香这样味道浓烈的香料，会对身体造成伤害。

[wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] [hoʊl] [mɪkst] ['spaɪsɪz] [tu:; tə] [fɔ:r] ['gælənz] [ʌv; əv] ['pɪkəlz] [ɪz] [ɪ'nʌf] .

One	ounce	of	whole	mixed	spices	to	4	gallons	of	pickles	is	enough	.
一	盎司	的	所有的	混合	香料	到	4	加仑	的	泡菜	是	足够的	.

1盎司混合香料配4加仑泡菜就足够了。

[æz; əz] ['spaɪsɪz] [meɪ] [kɔ:z] ['klaʊdinəs] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['vɪnɪgər] ,

As	spices	may	cause	cloudiness	of	the	vinegar	,
作为	香料	可能	原因	浑浊	的	这	醋	,

由于香料可能会导致醋变浑浊，

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [rɪ'mu:vd] ['æftər] [ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] ['fleɪvər] [hæz; həz] [bɪn] [əb'teɪnd] .

they	should	be	removed	after	the	desired	flavor	has	been	obtained	.
他们	应该	是	已移除	后	这	想要的	味道	有	到过	获得	.

达到理想的口味后即可将其取出。

['hi:tɪŋ] [ɪz] [æn; ən] [eɪd] [tu:; tə] [ə; eɪ] ['betər] [ˌju:tələ'zeɪʃn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [spaɪs] .

Heating	is	an	aid	to	a	better	utilization	of	the	spice	.
加热	是	一个	援助	到	一个	更好的	利用率	的	这	香料	.

加热有助于更好地利用香料。

[ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] [rɪ'kwaɪərd] ['kwɑ:ntəti] [ʌv; əv] [spaɪs] , [ɪn] [ə; eɪ] ['tʃi:zklɔ:θ] [bæg] ,

Add	the	required	quantity	of	spice	,	in	a	cheesecloth	bag	,
添加	这	必需的	数量	的	香料	,	在	一个	纱布	包	,

将所需量的香料放入纱布袋中，

[tu:; tə] [ðə; ði] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [hoʊld] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [fɔ:r; fər] [nɑ:t] [lɔ:ŋgər] [ðæn; ðən] [hæf]

to	the	vinegar	and	hold	at	the	boiling	point	for	not	longer	than	half
到	这	醋	和	抓住	在	这	沸腾	观点	为了	不是	更长	比	一半

[æn; ən] ['aʊər] .

an	hour	.
一个	小时	.

加入醋，并在沸点保持沸腾状态，时间不超过半小时。

['hi:tɪŋ] [tu:] [lɔ:ŋ] ['kɔ:zɪz] [ðə; ði] ['vɪnɪgər] [tu:; tə] ['dɑ:rkən] .

Heating	too	long	causes	the	vinegar	to	darken	.
加热	也	长的	原因	这	醋	到	变暗	.

加热时间过长会导致醋变黑。

[ɪf] [kən'sɪdərd] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] , [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] , [ænd; ənd] [pɔ:r] [æt; ət] [wʌns] ['oʊvər]

If	considered	desirable	,	add	sugar	at	this	time	,	and	pour	at	once	over
如果	经过考虑的	理想	,	添加	糖	在	这	时间	,	和	倒	在	一次	超过

[ðə; ði] ['pɪkəlz] .

the	pickles	.
这	泡菜	.

如果觉得合适，此时可以加入糖，并立即浇在泡菜上。

[ɪf] [ðə; ði] ['pɪkəlz] [ɑ:r; ər] [tu:; tə] [bi:; bi] [pækt] [ɪn] ['bɔtlz] [ɔ:r] ['dʒɑ:rz] ,

If	the	pickles	are	to	be	packed	in	bottles	or	jars	,
如果	这	泡菜	是	到	是	包装	在	瓶子	或者	罐子	,

如果腌菜要装瓶或装罐，

['æftər] [sʌtʃ] [prɪ'lɪmɪneri] ['tri:tmənt] [æz; əz] [meɪ] [bi:; bi] [rɪ'kwaɪərd] ,

after	such	preliminary	treatment	as	may	be	required	,
后	这样的	初步的	治疗	作为	可能	是	必需的	,

在进行必要的初步治疗之后，

[træns'fɜ:r] [ðem; ðəm] [tu:; tə] [ði:z] [kən'teɪnərz] [ænd; ənd] ['kʌvər] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪkər] [meɪd]

transfer	them	to	these	containers	and	cover	them	with	a	liquor	made
转移	他们	到	这些	容器	和	覆盖	他们	和	一个	酒	制成

[æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .

as	desired	.
作为	想要的	.

将它们转移到这些容器中，并用按要求调制的酒覆盖。

[dɪl] ['pɪkəlz]
DILL **PICKLES**
莳萝 泡菜

莳萝泡菜

[ðə; ði] ['meθəd] [fɔ:r; fər] ['meɪkɪŋ] [dɪl] ['pɪkəlz] ['difəz] [frʌm; frəm] [ðæt] [fɔ:r; fər] ['meɪkɪŋ] [sɔ:lt] ['pɪkəlz] [ɪn]
The **method** **for** **making** **dill** **pickles** **differs** **from** **that** **for** **making** **salt** **pickles** **in**
这 方法 为了 制作 莳萝 泡菜 不同 从 那 为了 制作 盐 泡菜 在
[tu:] [ɪm'pɔ:rt(ə)nt] [pə'tiku:ləz] .
two **important** **particulars** **.**
二 重要的 细节 .

制作莳萝泡菜的方法与制作咸泡菜的方法在两个重要方面有所不同。

[ə; eɪ] [mʌtʃ] ['wikər] [braɪn] [ɪz] [ju:st] , [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] , ['tʃi:fli] [dɪl] , [ɑ:r; ər] ['ædɪd] .
A **much** **weaker** **brine** **is** **used** **,** **and** **spices** **,** **chiefly** **dill** **,** **are** **added** **.**
一个 很多 较弱 盐水 是 用过的 , 和 香料 , 主要 莳萝 , 是 额外 .

使用浓度低得多的盐水，并加入香料，主要是莳萝。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wikər] [sɔ:lt] [ˌkɑ:ns(ə)n'treɪʃ(ə)n] , [ə; eɪ] [mʌtʃ] [mɔ:r] ['ræpɪd] ['kjuəriŋ] [teɪks]
Because **of** **the** **weaker** **salt** **concentration** **,** **a** **much** **more** **rapid** **curing** **takes**
因为 的 这 较弱 盐 专注 , 一个 很多 更多的 迅速的 养护 需要
[pleɪs] .
place **.**
地方 .

由于盐浓度较低，固化速度要快得多。

[æz; əz] [ə; eɪ] [rɪ'zʌlt] [ðeɪ] [kæn; kən] [bi:; bi] [meɪd] ['redi] [fɔ:r; fər] [ju:z] [ɪn] [ə'baʊt] [hæf] [ðə; ði] [taɪm] [rɪ'kwaɪərd]
As **a** **result** **they** **can** **be** **made** **ready** **for** **use** **in** **about** **half** **the** **time** **required**
作为 一个 结果 他们 能 是 制成 准备好 为了 使用 在 关于 一半 这 时间 必需的
[fɔ:r; fər] ['ɔ:rd(ə)neri] [braɪnd] ['pɪkəlz] .
for **ordinary** **brined** **pickles** **.**
为了 普通的 盐水浸泡 泡菜 .

因此，它们的制作时间大约只有普通盐水泡菜的一半。

[ðɪs] ['ʃɔ:rtnɪŋ] « [naɪn]
This **shortening** **«** **9**
这 缩短 « 9

这种缩短« 9

» [ʌv; əv] [ðə; ði] ['pɪriəd] [ʌv; əv] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] , [haʊ'evər] ,
» **of** **the** **period** **of** **preparation** **,** **however** **,**
» 的 这 时期 的 准备 , 然而 ,

"然而，在准备阶段，

[ɪz] [geɪnd] [æt; ət] [ðə; ði] [ɪk'spens] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ki:pɪŋ] ['kwɑ:ləti] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['prɑ:dʌkt] .
is **gained** **at** **the** **expense** **of** **the** **keeping** **quality** **of** **the** **product** **.**
是 获得 在 这 费用 的 这 保持 质量 的 这 产品 .

但这样做会牺牲产品的保质期。

[fɔ:r; fər] [ðɪs] ['ri:z(ə)n] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['nesəseri] [tu:; tə] [rɪ'zɔ:rt] [tu:; tə] ['meʒərz] [wɪtʃ] [wɪl] [prɪ'vent] ['spɔɪlɪdʒ]
For **this** **reason** **it** **is** **necessary** **to** **resort** **to** **measures** **which** **will** **prevent** **spoilage**
为了 这 原因 它 是 必要的 到 采取 到 措施 哪个 将要 防止 腐败
.
:
.

因此，必须采取措施防止变质。

[smɔ:l] ['kwɑ:ntətiz]
SMALL **QUANTITIES**
小的 数量

少量

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði][dʒɑːr][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [dɪl] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [aʊns] [ʌv; əv]

Place	in	the	bottom	of	the	jar	a	layer	of	dill	and	one	-	half	ounce	of
地方	在	这	底部	的	这	罐	一个	层	的	莳萝	和	一	-	一半	盎司	的

[mɪkst] [spaɪs] .

mixed	spice	.
混合	香料	.

在罐子底部铺一层莳萝和半盎司混合香料。

[ðen] [fɪl] [ðə; ði][dʒɑːr] , [tuː; tə] [wɪ'ðɪn] [ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv][ðə; ði][tɑːp] ,

Then	fill	the	jar	,	to	within	2	or	3	inches	of	the	top	,
然后	充满	这	罐	,	到	之内	2	或者	3	英寸	的	这	顶部	,

然后将罐子装满，装至距离罐口2到3英寸的位置。

[wɪð; wɪθ] [wɑːʃt] ['kjuːkʌmbərz][ʌv; əv][æz; əz] ['nɪrli] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz][æz; əz] ['præktɪkəbl] .

with	washed	cucumbers	of	as	nearly	the	same	size	as	practicable	.
和	洗过	黄瓜	的	作为	几乎	这	相同的	尺寸	作为	切实可行的	.

选用洗净且大小尽可能一致的黄瓜。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə'nʌðər] [hæf] [aʊns] [ʌv; əv][spaɪs][ænd; ənd] ['leɪər] [ʌv; əv] [dɪl] .

Add	another	half	ounce	of	spice	and	layer	of	dill	.
添加	其他	一半	盎司	的	香料	和	层	的	莳萝	.

再加入半盎司香料和一层莳萝。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [plæn][tuː; tə] [pleɪs] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [greɪp] [liːvz] .

It	is	a	good	plan	to	place	over	the	top	a	layer	of	grape	leaves	.
它	是	一个	好的	计划	到	地方	超过	这	顶部	一个	层	的	葡萄	树叶	.

在上面铺一层葡萄叶是个好主意。

[ɪn][fækt] , [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [wel] [tuː; tə] [pleɪs] [ðiːz] [æt; ət][bəuθ][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ænd; ənd][tɑːp] .

In	fact	,	it	would	be	well	to	place	these	at	both	the	bottom	and	top	.
在	事实	,	它	会	是	出色地	到	地方	这些	在	两个都	这	底部	和	顶部	.

事实上，最好将它们放在最底部和最顶部。

[ðeɪ] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] ['suːtəb(ə)l] ['kʌvərɪŋ] [ænd; ənd][hæv; həv][ə; eɪ] ['griːnɪŋ] [ɪ'fekt] [ɑːn][ðə; ði] ['pɪkəlz]

They	make	a	very	suitable	covering	and	have	a	greening	effect	on	the	pickles
他们	制作	一个	非常	合适的	覆盖	和	有	一个	绿化	影响	在	这	泡菜

.

:

.

它们是很好的外层材料，还能使泡菜变绿。

[pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] ['pɪkəlz] [ə; eɪ][braɪn] [meɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] : [sɔːlt] , [wʌn] [paʊnd] ; ['vɪnɪgər] ,

Pour	over	the	pickles	a	brine	made	as	follows	:	Salt	,	1	pound	;	vinegar	,
倒	超过	这	泡菜	一个	盐水	制成	作为	跟随	:	盐	,	1	磅	;	醋	,

将以下配制的盐水浇在腌菜上：盐，1磅；醋，

[wʌn][paɪnt] ; ['wɔːtər] , [ˌtuː'tuː] ['gælənz] .

1	pint	;	water	,	2	gallons	.
1	品脱	;	水	,	2	加仑	.

1 品脱；水，2 加仑。

['nevər] [juːz][ə; eɪ][hɑːt][braɪn][æt; ət][ðə; ði] [bɪ'gɪnɪŋ] [ʌv; əv][ə; eɪ] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] .

Never	use	a	hot	brine	at	the	beginning	of	a	fermentation	.
绝不	使用	一个	热的	盐水	在	这	开始	的	一个	发酵	.

发酵初期千万不要使用热盐水。

[ðə; ði] ['tʃænsɪz] [ɑːr; ər] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [kɪl] [ðə; ði]['ɔrgən,ɪzəm]['prez(ə)nt] , [ðʌs] [pri'ventɪŋ]

The	chances	are	that	it	would	kill	the	organisms	present	,	thus	preventing
这	机会	是	那	它	会	杀	这	生物	展示	,	因此	预防

[ˌfɜːrmen'teɪʃn] .

fermentation	.
发酵	.

它很可能会杀死存在的微生物，从而阻止发酵。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [bɔːrd] ['kʌvər][ɔːr] [pleɪt] [wɪð; wɪθ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [weɪt] [ɑːn][tɑːp][tuː; tə][hoʊld][ðə; ði]

Cover	**with**	**a**	**board**	**cover**	**or**	**plate**	**with**	**sufficient**	**weight**	**on**	**top**	**to**	**hold**	**the**
覆盖	和	一个	木板	覆盖	或者	盘子	和	充足的	重量	在	顶部	到	抓住	这

['kjuːkʌmbərz] [wel] [bɪ'loʊ] [ðə; ði][braɪn] .

cucumbers	**well**	**below**	**the**	**brine**	**.**
黄瓜	出色地	以下	这	盐水	.

用木板或盘子盖住黄瓜，并在上面放上足够的重物，使黄瓜完全浸没在盐水中。

[ɪf] [ðə; ði]['kjuːkʌmbərz][ɑːr; ər] [pækt] [æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ə'raʊnd] 86° [ef] . ,

If	**the**	**cucumbers**	**are**	**packed**	**at**	**a**	**temperature**	**around**	**86°**	**F**	**.**	**,**
如果	这	黄瓜	是	包装	在	一个	温度	大约	86°	F	.	,

如果黄瓜在 86°F 左右的温度下包装，

[æn; ən] ['æktɪv] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [wɪl] [æt; ət][wʌns][set][ɪn] .

an	**active**	**fermentation**	**will**	**at**	**once**	**set**	**in**	**.**
一个	积极的	发酵	将要	在	一次	放	在	.

立即开始活跃发酵。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kəm'pliːtɪd] [ɪn] - [deɪz] [tuː; tə][ˌtuː'tuː] [wiːks] ,

This	**should**	**be**	**completed**	**in**	**10**	**days**	**to**	**2**	**weeks**	**,**
这	应该	是	完全的	在	-	天	到	2	周	,

这项工作应该在10天到2周内完成。

[ɪf] [ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ə'baʊt] 86° [ef] . [ɪz] [meɪn'teɪnd] .

if	**a**	**temperature**	**of**	**about**	**86°**	**F**	**.**	**is**	**maintained**	**.**
如果	一个	温度	的	关于	86°	F	.	是	维持	.

如果保持大约 86°F 的温度。

[ðə; ði] [skʌm] [wɪtʃ] [suːn] [fɔːrmz][ɑːn][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ænd; ənd] [wɪtʃ] [kən'sɪsts]['juːʒuəli; 'juːʒəli][ʌv; əv]

The	**scum**	**which**	**soon**	**forms**	**on**	**the**	**surface**	**and**	**which**	**consists**	**usually**	**of**
这	浮渣	哪个	很快	表格	在	这	表面	和	哪个	由	通常	的

[waɪld] [jiːsts] ,

wild	**yeasts**	**,**
荒野	酵母	,

表面很快会形成一层浮渣，通常由野生酵母组成。

[bʌt; bət]['ɔːf(ə)n] [kən'teɪnz] [moʊldz][ænd; ənd] [bæk'tɪriə] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [skɪmd] [ɔːf] .

but	**often**	**contains**	**molds**	**and**	**bacteria**	**,**	**should**	**be**	**skimmed**	**off**	**.**
但	经常	包含	模具	和	细菌	,	应该	是	脱脂	离开	.

但通常含有霉菌和细菌，应该撇去。

['æftər] ['æktɪv] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [hæz; həz] [stɑːpt] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['nesəseri] [tuː; tə] [prə'tekt][ðə; ði] ['pɪkəlz]

After	**active**	**fermentation**	**has**	**stopped**	**,**	**it**	**is**	**necessary**	**to**	**protect**	**the**	**pickles**
后	积极的	发酵	有	停止	,	它	是	必要的	到	保护	这	泡菜

[ə'genst] ['spɔɪlɪdʒ] .

against	**spoilage**	**.**
反对	腐败	.

发酵停止后，需要采取措施防止泡菜变质。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [dʌn] [ɪn][wʌn][ʌv; əv] [tuː] [weɪz] :

This	**may**	**be**	**done**	**in**	**one**	**of**	**two**	**ways**	**:**
这	可能	是	完毕	在	一	的	二	方式	:

这可以通过以下两种方式之一来实现：

([wʌn]) ['kʌvər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['pærəfɪn] .

(	**1**	**)**	**Cover**	**with**	**a**	**layer**	**of**	**paraffin**	**.**
(	1	)	覆盖	和	一个	层	的	石蜡	.

（1）涂上一层石蜡。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pɔːd] [waɪl] [hɑːt]['oʊvər] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [braɪn] [ɔːr] [æz; əz] [mʌtʃ] [ʌv; əv]

This	should	be	poured	while	hot	over	the	surface	of	the	brine	or	as	much	of
这	应该	是	倾倒	尽管	热的	超过	这	表面	的	这	盐水	或者	作为	很多	的

[ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] [ɪz] [ɪk'spoʊzd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [bɔːrd] ['kʌvər] .

it	as	is	exposed	around	the	edges	of	the	board	cover	.
它	作为	是	裸露	大约	这	边缘	的	这	木板	覆盖	.

趁热将腌料倒在盐水表面，或者倒在砧板边缘裸露的盐水上。

[wen] [kuːld] [ðɪs] [fɔːrmz] [ə; eɪ] ['sɑːlɪd] ['koʊtɪŋ] [wɪtʃ] [ɪ'fektʃuəli] [siːlz] [ðə; ði] ['pɪkəlz] .

When	cooled	this	forms	a	solid	coating	which	effectually	seals	the	pickles	.
什么时候	冷却	这	表格	一个	坚硬的	涂层	哪个	有效地	封印	这	泡菜	.

冷却后会形成一层固体涂层，有效地密封泡菜。

([ˌtuː'tuː]) [siːl] [ðə; ði] ['pɪkəlz] [ɪn] [glæs] ['dʒɑːrz] [ɔːr] [kænz] .

(	2	)	Seal	the	pickles	in	glass	jars	or	cans	.
(	2	)	海豹	这	泡菜	在	玻璃	罐子	或者	罐头	.

（2）将泡菜密封在玻璃罐或罐子里。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [sə'fɪʃntli] [kjʊr] ,

As	soon	as	they	are	sufficiently	cured	,
作为	很快	作为	他们	是	足够	治愈	,

一旦它们痊愈，

[wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [dɪ'tɜːrmɪnd] [baɪ] [ðer; ðər] [ə'griːəb(ə)l] ['fleɪvər] [ænd; ənd] [dɑːrk] - [griːn] ['kʌlər] ,

which	may	be	determined	by	their	agreeable	flavor	and	dark	-	green	color	,
哪个	可能	是	决定	经过	他们的	同意	味道	和	黑暗的	-	绿色的	颜色	,

[træns'fɜːr] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [glæs] ['dʒɑːrz] ,

transfer	them	to	glass	jars	,
转移	他们	到	玻璃	罐子	,

根据其令人愉悦的味道和深绿色来判断，将它们转移到玻璃罐中。

[ænd; ənd] [fɪl] ['iːðər] [wɪð; wɪθ] [ðer; ðər] [oʊn] [braɪn] [ɔːr] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [freʃ] [braɪn] [meɪd] [æz; əz] [də'rektɪd]

and	fill	either	with	their	own	brine	or	with	a	fresh	brine	made	as	directed
和	充满	任何一个	和	他们的	自己的	盐水	或者	和	一个	新鲜的	盐水	制成	作为	指导

.

:

.

然后可以用他们自己的盐水或按照说明制作的新鲜盐水进行填充。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] [dɪl] [ænd; ənd] [spaɪs] .

Add	a	small	quantity	of	dill	and	spice	.
添加	一个	小的	数量	的	莳萝	和	香料	.

加入少量莳萝和香料。

[brɪŋ] [ðə; ði] [braɪn] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [ænd; ənd] , ['æftər] ['kuːlɪŋ] [tuː; tə] [ə'baʊt] 160° [ef] . ,

Bring	the	brine	to	a	boil	,	and	,	after	cooling	to	about	160°	F	.	,
带来	这	盐水	到	一个	熬	,	和	,	后	冷却	到	关于	160°	F	.	,

将盐水煮沸，冷却至约 160°F 后，

[pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] [ðə; ði] ['pɪkəlz] , ['fɪlɪŋ] [ðə; ði] ['dʒɑːrz] [fʊl] .

pour	it	over	the	pickles	,	filling	the	jars	full	.
倒	它	超过	这	泡菜	,	填充	这	罐子	满的	.

将酱汁倒在腌菜上，把罐子装满。

[siːl] [ðə; ði] ['dʒɑːrz] [taɪt] .

Seal	the	jars	tight	.
海豹	这	罐子	紧的	.

将罐子密封好。

[ðə; ði][plæn][ʌv; əv][prə'zɝ:vɪŋ, prɪ'zɝ:vɪŋ, pri:'zɝ:vɪŋ] [dɪl] ['pɪkəlz] [baɪ] ['si:lɪŋ] [ɪn]['dʒɑ:rz][hæz; həz][ðə; ði]

The	plan	of	preserving	dill	pickles	by	sealing	in	jars	has	the
这	计划	的	保存	莳萝	泡菜	经过	密封	在	罐子	有	这

['merɪt][ʌv; əv] [pə'mitɪŋ] [ðə; ði][ju:z][ʌv; əv][ə; eɪ][smɔ:l]['kwɑ:ntəti] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [nə'sesəti] [ʌv; əv]

merit	of	permitting	the	use	of	a	small	quantity	without	the	necessity	of
优点	的	允许	这	使用	的	一个	小的	数量	没有	这	必要性	的

['oʊpənɪŋ][ænd; ənd] [ˌri:'si:lɪŋ] [ə; eɪ][lɑ:rdʒ] [bʌlk] ,

opening	and	resealing	a	large	bulk	,
开幕	和	重新密封	一个	大的	大部分	,

将莳萝泡菜密封在罐子里保存的方法的优点在于，可以少量取用，而无需打开和重新密封大量泡菜。

[æz; əz][ɪz][ðə; ði] [keɪs] [wen] ['pɪkəlz] [ɑ:r; ər] [pækt] [ɪn][lɑ:rdʒ] [kən'teɪnərz] [ænd; ənd] [si:ld] [wɪð; wɪθ]

as	is	the	case	when	pickles	are	packed	in	large	containers	and	sealed	with
作为	是	这	案件	什么时候	泡菜	是	包装	在	大的	容器	和	密封	和

['pærəfɪn] .

paraffin	.
石蜡	.

例如，将泡菜装在大容器中，用石蜡密封。

[lɑ:rdʒ] ['kwɑ:ntətiz]

LARGE	QUANTITIES
大的	数量

大量

[fɪl] [ə; eɪ] ['bærəl] [wɪð; wɪθ]['kju:kʌmbərz] .

Fill	a	barrel	with	cucumbers	.
充满	一个	桶	和	黄瓜	.

用黄瓜装满一个桶。

[ˌeɪ di: 'di:][sɪks][tu:; tə][eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] [gri:n] [ɔ:r] [braɪnd] [dɪl] , [ɔ:r][hæf] [ðæt] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][draɪ] [dɪl]

Add	6	to	8	pounds	of	green	or	brined	dill	,	or	half	that	quantity	of	dry	dill
添加	6	到	8	磅	的	绿色的	或者	盐水浸泡	莳萝	,	或者	一半	那	数量	的	干燥	莳萝

,

,

,

加入 6 至 8 磅新鲜或腌制的莳萝，或者加入一半量的干莳萝。

[ænd; ənd][wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv] [mɪkst] ['spaɪsɪz] .

and	1	quart	of	mixed	spices	.
和	1	夸脱	的	混合	香料	.

以及1夸脱混合香料。

[ɪf] [braɪnd] [dɪl] [ɪz] [ju:st] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [wel] [tu:; tə][ˌeɪ di: 'di:][ə'baʊt][ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] [ʌv; əv][ðə; ði] [dɪl] [braɪn] .

If	brined	dill	is	used	,	it	is	well	to	add	about	2	quarts	of	the	dill	brine	.
如果	盐水浸泡	莳萝	是	用过的	,	它	是	出色地	到	添加	关于	2	夸脱	的	这	莳萝	盐水	.

如果使用腌莳萝，最好加入约 2 夸脱的莳萝盐水。

[ðə; ði] [dɪl] [ænd; ənd]['spaɪsɪz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['i:vnli] [dɪ'strɪbju:tɪd][æt; ət][ðə; ði] ['bɑ:təm] , ['mɪd(ə)l] ,

The	dill	and	spices	should	be	evenly	distributed	at	the	bottom	,	middle	,
这	莳萝	和	香料	应该	是	均匀地	分布式	在	这	底部	,	中间	,

[ænd; ənd][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði]['bærəl] .

and	top	of	the	barrel	.
和	顶部	的	这	桶	.

莳萝和香料应该均匀分布在桶的底部、中部和顶部。

['ɔ:lsoʊ][ˌeɪ di: 'di:][wʌn]['gælən][ʌv; əv] [gʊd] ['vɪnɪgər] . [[ˌtu:'tu:]] [[ˌtu:'tu:]]

Also	add	1	gallon	of	good	vinegar	.	[	2	]	[	2	]
还	添加	1	加仑	的	好的	醋	.	[	2	]	[	2	]

再加入 1 加仑优质醋。[2][2]

[ðɪs] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ɪz][nɑ:t] [ɪ'senʃ(ə)l] , [ænd; ənd] ['meni] [prɪ'fɜ:r][nɑ:t][tu:; tə][ju:z][ˌaɪ 'ti:] .

This	addition	of	vinegar	is	not	essential	,	and	many	prefer	not	to	use	it	.
这	添加	的	醋	是	不是	基本的	,	和	许多	更喜欢	不是	到	使用	它	.

添加醋并非必要，许多人也不喜欢使用醋。

[ɪn][ðə; ði][prə'pɔ:rʃ(ə)n]['ɪndɪkeɪtɪd] , [haʊ'evər] ,

In	the	proportion	indicated	,	however	,
在	这	部分	表明的	,	然而	,

然而，按所示比例，

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['feɪvərəbl] [tu:; tə][ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv][ðə; ði]['læktɪk][bæk'tɪriə][ænd; ənd]['hɛlps][tu:; tə] [prɪ'vent]

it	is	favorable	to	the	growth	of	the	lactic	bacteria	and	helps	to	prevent
它	是	有利	到	这	生长	的	这	乳酸	细菌	和	帮助	到	防止

[ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] ['ɔrgən,ɪzəm] .

the	growth	of	spoilage	organisms	.
这	生长	的	腐败	生物	.

它有利于乳酸菌的生长，并有助于防止腐败微生物的生长。

[ɪts][ju:z] , ['ðerfɔ:r] , [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [rɪ'gɑ:rdɪd] [wɪð; wɪθ]['feɪvər] .

Its	use	,	therefore	,	is	to	be	regarded	with	favor	.
它是	使用	,	所以	,	是	到	是	认为	和	偏爱	.

因此，它的使用值得提倡。

[sʌm; səm][prɪ'fɜ:r][tu:; tə][ə'mɪt][ðə; ði] [mɪkst] ['spaɪsɪz][fɔ:r; fər][ðə; ði]['ri:z(ə)n] [ðæt] [ðeɪ] [ˌɪntər'fɪr] [wɪð; wɪθ]

Some	prefer	to	omit	the	mixed	spices	for	the	reason	that	they	interfere	with
一些	更喜欢	到	忽略	这	混合	香料	为了	这	原因	那	他们	干扰	和

[ðə; ði] [dɪ'stɪŋktɪv] ['fleɪvər][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪl] [ɜ:rb] . « -

the	distinctive	flavor	of	the	dill	herb	.	«	10
这	独特的	味道	的	这	莳萝	草本植物	.	«	-

有些人不喜欢放混合香料，因为他们认为混合香料会掩盖莳萝独特的风味。[10]

» [hed] [ʌp] [taɪt] [ænd; ənd] , [θru:] [ə; eɪ][hoʊl] [bɔ:rd] [ɪn][ðə; ði] [hed] ,

»	Head	up	tight	and	,	through	a	hole	bored	in	the	head	,
»	头	向上	紧的	和	,	通过	一个	洞	无聊的	在	这	头	,

“把头抬得很高，然后透过头上钻好的小孔，

[fɪl] [ðə; ði]['bærəl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [braɪn] [meɪd] [ɪn][ðə; ði][prə'pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv][wʌn] - [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv][sɔ:lt]

fill	the	barrel	with	a	brine	made	in	the	proportion	of	one	-	half	pound	of	salt
充满	这	桶	和	一个	盐水	制成	在	这	部分	的	一	-	一半	磅	的	盐

[tu:; tə][ə; eɪ]['gælən][ʌv; əv]['wɔ:tər] .

to	a	gallon	of	water	.
到	一个	加仑	的	水	.

将桶装满按半磅盐兑一加仑水的比例配制的盐水。

[ˌeɪ di: 'di:] [braɪn] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:] [floʊz] ['oʊvər][ðə; ði] [hed] [ænd; ənd][ɪz]['lev(ə)l][wɪð; wɪθ][ðə; ði][tɑ:p][ʌv; əv]

Add	brine	until	it	flows	over	the	head	and	is	level	with	the	top	of
添加	盐水	直到	它	流量	超过	这	头	和	是	等级	和	这	顶部	的

[ðə; ði] [tʃaɪm] .

the	chime	.
这	钟声	.

加入盐水，直到盐水漫过顶部并与风铃顶部齐平。

[meɪn'teɪn] [ðɪs] ['lev(ə)l][baɪ] ['ædɪŋ] [braɪn][frʌm; frəm][taɪm][tu:; tə][taɪm] .

Maintain	this	level	by	adding	brine	from	time	to	time	.
维持	这	等级	经过	添加	盐水	从	时间	到	时间	.

定期添加盐水以维持此水位。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] [skʌm] [wɪtʃ] [su:n] [fɔ:rmz][ɑ:n][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] .

Remove	the	scum	which	soon	forms	on	the	surface	.
消除	这	浮渣	哪个	很快	表格	在	这	表面	.

清除表面很快形成的浮渣。

['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['pɪriəd] [ʌv; əv] ['æktɪv] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] ,

During	the	period	of	active	fermentation	,
期间	这	时期	的	积极的	发酵	,

在活跃发酵期间，

[kiːp] [ðə; ði] ['bærəl] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːrm] [pleɪs] [ænd; ənd] [liːv] [ðə; ði] [hoʊl] [ɪn] [ðə; ði] [hed] ['oʊpən] [tuː; tə]

keep	the	barrel	in	a	warm	place	and	leave	the	hole	in	the	head	open	to
保持	这	桶	在	一个	温暖的	地方	和	离开	这	洞	在	这	头	打开	到

[ə'laʊ] [gæs] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp] .

allow	gas	to	escape	.
允许	气体	到	逃脱	.

将枪管放在温暖的地方，并保持枪口上的孔敞开，以便气体逸出。

[wen] ['æktɪv] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ɪz] ['oʊvər] , [æz; əz] ['ɪndɪkeɪtɪd] [baɪ] [ðə; ði] [seˈseɪʃn] [ʌv; əv] ['bʌbəlɪŋ, 'bʌblɪŋ]

When	active	fermentation	is	over	,	as	indicated	by	the	cessation	of	bubbling
什么时候	积极的	发酵	是	超过	,	作为	表明的	经过	这	停止	的	冒泡

[ænd; ənd] ['frɔːθɪŋ] [ɑːn] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] ,

and	frothing	on	the	surface	,
和	起泡	在	这	表面	,

当表面不再冒泡起泡时，就表明发酵已经结束。

[ðə; ði] ['bærəl] [meɪ] [biː; bi] [plʌgd] [taɪt] [ænd; ənd] [pleɪst] [ɪn] ['stɔːrɪdʒ] , ['prefrəbli] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs]

the	barrel	may	be	plugged	tight	and	placed	in	storage	,	preferably	in	a	cool	place
这	桶	可能	是	已插电	紧的	和	放置	在	贮存	,	最好	在	一个	凉爽的	地方

.

:

.

枪管可以塞紧并存放起来，最好放在阴凉处。

['liːkɪdʒ] [ænd; ənd] ['ʌðər] [kən'dɪʃ(ə)nz] [meɪ] [kɔːz] [ðə; ði] [braɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['bærəl] [ʌv; əv] ['pɪkəlz] [tuː; tə]

Leakage	and	other	conditions	may	cause	the	brine	in	a	barrel	of	pickles	to
泄漏	和	其他	状况	可能	原因	这	盐水	在	一个	桶	的	泡菜	到

[rɪ'siːd] [æt; ət] ['eni] [taɪm] .

recede	at	any	time	.
消退	在	任何	时间	.

泄漏和其他情况都可能导致腌菜桶中的盐水随时减少。

[ðə; ði] ['bærəlz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɪn'spektɪd] [əˈkeɪʒ(ə)nəli] , [ænd; ənd] [mɔːr] [braɪn] ['ædɪd] [ɪf] ['nesəseri] .

The	barrels	should	be	inspected	occasionally	,	and	more	brine	added	if	necessary	.
这	桶	应该	是	检查	偶尔	,	和	更多的	盐水	额外	如果	必要的	.

应定期检查桶内情况，必要时添加更多盐水。

['pɪkəlz] [pʊt] [ʌp] [ɪn] [ðɪs] [wei] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['redi] [fɔːr; fər] [juːz] [wɪˈðɪn] [əˈbaʊt] [sɪks] [wiːks] .

Pickles	put	up	in	this	way	should	be	ready	for	use	within	about	six	weeks	.
泡菜	放	向上	在	这	方式	应该	是	准备好	为了	使用	之内	关于	六	周	.

用这种方法腌制的泡菜大约六周后就可以食用了。

[wen] ['pɪkəlz] [ɑːr; ər] [tuː; tə] [biː; bi] [held] [ɪn] ['stɔːrɪdʒ] [ə; eɪ] [lɔːŋ] [taɪm] , [ə; eɪ] 28° [braɪn] ,

When	pickles	are	to	be	held	in	storage	a	long	time	,	a	28°	brine	,
什么时候	泡菜	是	到	是	握住	在	贮存	一个	长的	时间	,	一个	28°	盐水	,

如果腌菜需要长时间保存，可以使用28°的盐水。

[meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] - ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [sɔːlt] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['gælən] [ʌv; əv] ['wɔːtər] , [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [juːst] .

made	by	adding	10	ounces	of	salt	to	a	gallon	of	water	,	should	be	used	.
制成	经过	添加	-	盎司	的	盐	到	一个	加仑	的	水	,	应该	是	用过的	.

将 10 盎司盐加入一加仑水中制成溶液，应该使用这种溶液。

['pɪkəlz] [pækt] [ɪn] [ə; eɪ] [braɪn] [ʌv; əv] [ðɪs] [streŋθ] [wɪl] [kiːp] [ə; eɪ] [jɪr] ,

Pickles	packed	in	a	brine	of	this	strength	will	keep	a	year	,
泡菜	包装	在	一个	盐水	的	这	力量	将要	保持	一个	年	,

用这种浓度的盐水腌制的泡菜可以保存一年。

[ɪf] [ðə; ði] ['bærəlz] [ɑːr; ər] [kept] [fɪld] [ænd; ənd] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] .

if	the	barrels	are	kept	filled	and	in	a	cool	place	.
如果	这	桶	是	保留	已填	和	在	一个	凉爽的	地方	.

如果桶一直保持装满液体并放在阴凉处。

[ðə; ði] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] ['fæktər] [ɪn] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] ['pɪkəlz] [pʊt] [ʌp] [ɪn] [ə; eɪ] [wiːk] [braɪn] ,

The	important	factor	in	preserving	pickles	put	up	in	a	weak	brine	,
这	重要的	因素	在	保存	泡菜	放	向上	在	一个	虚弱的	盐水	,

用稀盐水腌制泡菜，保存泡菜的关键因素是：

[sʌtʃ] [æz; əz] [ɪz] [ˌɔːrdn'erəli] [juːst] [fɔːr; fər] [dɪl] ['pɪkəlz] , [ɪz] [ðə; ði] [ɪk'skluːʒn] [ʌv; əv] [er] .

such	as	is	ordinarily	used	for	dill	pickles	,	is	the	exclusion	of	air	.
这样的	作为	是	按说	用过的	为了	莳萝	泡菜	,	是	这	排除	的	空气	.

例如，通常用于腌制莳萝泡菜的方法就是排除空气。

[wen] [pʊt] [ʌp] [ɪn] [taɪt] ['bærəlz] [ðɪs] [ɪz] [ə'kɑːmplɪʃt] [baɪ] ['kiːpɪŋ] [ðə; ði] ['bærəlz] [ɪn'taɪərli] [fɪld]

When	put	up	in	tight	barrels	this	is	accomplished	by	keeping	the	barrels	entirely	filled
什么时候	放	向上	在	紧的	桶	这	是	完成	经过	保持	这	桶	完全	已填

[wɪð; wɪθ] [braɪn] .

with	brine	.
和	盐水	.

当装在密封的木桶中时，可以通过将木桶完全充满盐水来实现密封。

[mɪkst] ['pɪkəlz]

MIXED	PICKLES
混合	泡菜

什锦泡菜

['ʌnjənz] , ['kɑːliflaʊər] , [griːn] ['pepərz] , [tə'meɪtoʊz] , [ænd; ənd] [biːnz] , [æz; əz] [wel] [æz; əz]

Onions	,	cauliflower	,	green	peppers	,	tomatoes	,	and	beans	,	as	well	as
洋葱	,	菜花	,	绿色的	辣椒	,	西红柿	,	和	豆子	,	作为	出色地	作为

['kjuːkʌmbərz] , [ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [mɪkst] ['pɪkəlz] .

cucumbers	,	are	used	for	making	mixed	pickles	.
黄瓜	,	是	用过的	为了	制作	混合	泡菜	.

洋葱、花椰菜、青椒、西红柿、豆类以及黄瓜都可以用来制作什锦泡菜。

[ɔːl] ['vedʒtəb(ə)lz] [ʃʊd; ʃəd] [fɜːrst] [biː; bi] [kjʊr] [ɪn] [braɪn] .

All	vegetables	should	first	be	cured	in	brine	.
全部	蔬菜	应该	第一的	是	治愈	在	盐水	.

所有蔬菜都应该先用盐水腌制。

[fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [mɪkst] ['pɪkəlz] , ['veri] [smɔːl] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑːr; ər] [mʌtʃ] [tuː; tə] [biː; bi] [prɪ'fɜːrd] .

For	making	mixed	pickles	,	very	small	vegetables	are	much	to	be	preferred	.
为了	制作	混合	泡菜	,	非常	小的	蔬菜	是	很多	到	是	首选	.

制作什锦泡菜时，最好选择个头很小的蔬菜。

[ɪf] ['lɑːrdʒər] [wʌnz] [mʌst; məst] [biː; bi] [juːst] ,

If	larger	ones	must	be	used	,
如果	更大的	一个	必须	是	用过的	,

如果必须使用更大的尺寸，

[fɜːrst] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] [ænd; ənd] ['juːnɪfɔːrm] [ʃeɪp] [ænd; ənd] [saɪz] .

first	cut	them	into	pieces	of	a	desirable	and	uniform	shape	and	size	.
第一的	切	他们	进入	件	的	一个	理想	和	制服	形状	和	尺寸	.

首先将它们切成形状和大小均匀的理想块状。

[pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [iːtʃ] [waɪd] - [maʊθ] ['bɑːt(ə)l] [ɔːr] [dʒɑːr] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɪkst] [spaɪs] .

Place	in	the	bottom	of	each	wide	-	mouth	bottle	or	jar	a	little	mixed	spice	.
地方	在	这	底部	的	每个	宽的	-	嘴	瓶子	或者	罐	一个	小的	混合	香料	.

在每个广口瓶或罐子的底部放入少许混合香料。

[ɪn] ['fɪlɪŋ] [ðə; ði]['bɑːt(ə)l] [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['veriəs] [kaɪndz][ʌv; əv] ['pɪkəlz] [ɪn][æz; əz] [niːt] [ænd; ənd]

In	filling	the	bottle	arrange	the	various	kinds	of	pickles	in	as	neat	and
在	填充	这	瓶子	安排	这	各种各样的	种类	的	泡菜	在	作为	整洁的	和

['ɔːrdərli] [ə; eɪ] ['mænər] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

orderly	a	manner	as	possible	.
秩序	一个	方式	作为	可能的	.

在装瓶时，尽量将各种泡菜整齐有序地摆放好。

[ðə; ði] [ə'pɪrəns] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɪnɪʃt] ['prɑːdʌkt] [dɪ'pendz] ['lɑːrdʒli] [ə'pɑːn][ðə; ði] ['mænər] [ɪn] [wɪtʃ]

The	appearance	of	the	finished	product	depends	largely	upon	the	manner	in	which
这	外貌	的	这	完成的	产品	取决于	很大程度上	之上	这	方式	在	哪个

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [pækt] [ɪn][ðə; ði]['bɑːt(ə)l] .

they	are	packed	in	the	bottle	.
他们	是	包装	在	这	瓶子	.

成品的外观很大程度上取决于其瓶装方式。

[duː][nɑːt] [kəm'pliːtli] [fɪl] [ðə; ði] ['bɔtlz] .

Do	not	completely	fill	the	bottles	.
做	不是	完全地	充满	这	瓶子	.

不要将瓶子装满。

[ɪf] ['saʊər] ['pɪkəlz] [ɑːr; ər] [dɪ'zaɪrd] , [fɪl] [ðə; ði] ['bɔtlz] [kəm'pliːtli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] - - [greɪn] ['vɪnɪgər] .

If	sour	pickles	are	desired	,	fill	the	bottles	completely	with	a	45	-	grain	vinegar	.
如果	酸的	泡菜	是	想要的	,	充满	这	瓶子	完全地	和	一个	-	-	粮食	醋	.

如果想要酸黄瓜，请将瓶子完全装满 45 格令醋。

[ɪf] [swiːt] [wʌnz][ɑːr; ər]['wɑːntɪd] ,

If	sweet	ones	are	wanted	,
如果	甜的	一个	是	通缉	,

如果想要甜的，

[fɪl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['lɪkər] [meɪd] [baɪ] [di'zɔlvɪŋ] [fɔːr][tuː; tə][sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn][ə; eɪ]['gælən]

fill	with	a	liquor	made	by	dissolving	4	to	6	pounds	of	sugar	in	a	gallon
充满	和	一个	酒	制成	经过	溶解	4	到	6	磅	的	糖	在	一个	加仑

[ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

of	vinegar	.
的	醋	.

将 4 至 6 磅糖溶解在一加仑醋中制成酒，然后倒入酒中。

[siːl] [taɪt] , [ænd; ənd]['leɪb(ə)l]['prɑːpərli] .

Seal	tight	,	and	label	properly	.
海豹	紧的	,	和	标签	适当地	.

密封严实，并贴上正确的标签。

['saʊərkraʊt]

SAUERKRAUT
酸菜

酸菜

[fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] ['saʊərkraʊt] [ɪn][ðə; ði][hoʊm] , [fɔːr][ɔːr][sɪks]['gælən] [stoʊn]['dʒɑːrz][ɑːr; ər] [kən'sɪdərd]

For	making	sauerkraut	in	the	home	,	4	or	6	gallon	stone	jars	are	considered
为了	制作	酸菜	在	这	家	,	4	或者	6	加仑	石头	罐子	是	经过考虑的

[ðə; ði][best] [kən'teɪnərz] ,

the	best	containers	,
这	最好的	容器	,

在家自制酸菜时，4加仑或6加仑的石罐被认为是最好的容器。

[ən'les] [lɑːrdʒ]['kwɑːntətiz] [ɑːr; ər] [dɪ'zaɪrd] , [ɪn] [wɪtʃ] [keɪs] [kegz] [ɔːr] ['bærəlz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .

unless	large	quantities	are	desired	,	in	which	case	kegs	or	barrels	may	be	used	.
除非	大的	数量	是	想要的	,	在	哪个	案件	酒桶	或者	桶	可能	是	用过的	.

除非需要大量使用，在这种情况下可以使用酒桶或木桶。

[sɪ'lekt] ['oʊnli] [mə'tʃʊr] , [saʊnd] ['hedz] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] .

Select	only	mature	,	sound	heads	of	cabbage	.
选择	仅有的	成熟	,	声音	头部	的	卷心菜	.

只挑选成熟、完好的卷心菜。

['æftər] [rɪ'muːvɪŋ] [ɔːl] [dɪ'keɪd] [ɔːr]['dɜːrti] [liːvz] , ['kwɔːrtər][ðə; ði] ['hedz] [ænd; ənd][slaɪs] [ɔːf][ðə; ði] [kɔːr] ['pɔːrʃ(ə)n] .

After	removing	all	decayed	or	dirty	leaves	,	quarter	the	heads	and	slice	off	the	core	portion	.
后	移除	全部	腐烂的	或者	肮脏的	树叶	,	四分之一	这	头部	和	片	离开	这	核	部分	.

去除所有腐烂或脏污的叶子后，将菜头切成四份，然后切掉菜心部分。

[fɔːr; fər] ['ʃrɛdɪŋ] ,

For	shredding	,
为了	碎纸	,

用于粉碎，

[wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][hænd] - ['ʃrɛdɪŋ] [mə'ʃiːnz] [wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] [ɑːn][ðə; ði]['mɑːrkɪt][ɪz] [mʌtʃ] [ðə; ði][best] ,

one	of	the	hand	-	shredding	machines	which	can	be	obtained	on	the	market	is	much	the	best	,
一	的	这	手	-	碎纸	机器	哪个	能	是	获得	在	这	市场	是	很多	这	最好的	,

市面上能买到的手动碎纸机中，有一款是最好的。

[ɔːl'ðoʊ] [æn; ən]['ɔːrd(ə)neri] [slɔː] ['kʌtər] [ɔːr][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [naɪf] [wɪl] [duː] .

although	an	ordinary	slaw	cutter	or	a	large	knife	will	do	.
虽然	一个	普通的	凉拌卷心菜	刀具	或者	一个	大的	刀	将要	做	.

虽然普通的凉拌卷心菜切割器或大刀也可以。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] ['saʊərkraʊt] [ðə; ði] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ɪz] ['kærid] [aʊt][ɪn][ə; eɪ][braɪn] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [dʒuːs][ʌv; əv][ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [wɪtʃ] [ɪz] [drɔːn] [aʊt][baɪ][ðə; ði][sɔːlt] . « -

In	making	sauerkraut	the	fermentation	is	carried	out	in	a	brine	made	from	the	juice	of	the	cabbage	which	is	drawn	out	by	the	salt	.	«	11
在	制作	酸菜	这	发酵	是	携带	出去	在	一个	盐水	制成	从	这	汁	的	这	卷心菜	哪个	是	绘制	出去	经过	这	盐	.	«	-

制作酸菜时，发酵是在用盐提取卷心菜汁液制成的盐水中进行的。

» [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][sɔːlt][fɔːr; fər] ['evri] - [paʊndz] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] [meɪks] [ðə; ði]['prɑːpər] [streŋθ] [ʌv; əv] [braɪn] [tuː; tə] [prə'duːs] [ðə; ði] [best] [rɪ'zʌlts] .

»	One	pound	of	salt	for	every	40	pounds	of	cabbage	makes	the	proper	strength	of	brine	to	produce	the	best	results	.
»	一	磅	的	盐	为了	每一个	-	磅	的	卷心菜	制作	这	恰当的	力量	的	盐水	到	生产	这	最好的	结果	.

»每40磅卷心菜配1磅盐，就能制成浓度合适的盐水，从而获得最佳效果。

[ðə; ði][sɔːlt] [meɪ] [biː; bi][dɪ'strɪbjuːtɪd][æz; əz][ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [ɪz] [pækt] [ɪn][ðə; ði][dʒɑːr][ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['kæbɪdʒ] [bɪ'fɔːr] ['biːɪŋ] [pækt] .

The	salt	may	be	distributed	as	the	cabbage	is	packed	in	the	jar	or	it	may	be	mixed	with	the	shredded	cabbage	before	being	packed	.
这	盐	可能	是	分布式	作为	这	卷心菜	是	包装	在	这	罐	或者	它	可能	是	混合	和	这	碎	卷心菜	前	存在	包装	.

盐可以在卷心菜装罐时撒入，也可以在装罐前与切丝的卷心菜混合。

[ðə; ði][ˌdɪstrɪ'bjuːʃ(ə)n][ʌv; əv][ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][sɔːlt][wɪð; wɪθ] ['evri] [faɪv] [paʊndz] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] ['prɑːbəbli][ɪz][ðə; ði][best] [wei] [tuː; tə][get][æn; ən]['iːv(ə)n][ˌdɪstrɪ'bjuːʃ(ə)n] .

The	distribution	of	2	ounces	of	salt	with	every	5	pounds	of	cabbage	probably	is	the	best	way	to	get	an	even	distribution	.
这	分配	的	2	盎司	的	盐	和	每一个	5	磅	的	卷心菜	大概	是	这	最好的	方式	到	得到	一个	甚至	分配	.

每 5 磅卷心菜配 2 盎司盐可能是实现均匀分配的最佳方法。

[pæk] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] ['fɜːrmli] , [bʌt; bət][nɑːt] [tuː] ['taɪtli] , [ɪn][ðə; ði][dʒɑːr][ɔːr][keg] .

Pack	**the**	**cabbage**	**firmly**	**,**	**but**	**not**	**too**	**tightly**	**,**	**in**	**the**	**jar**	**or**	**keg**	**.**
盒	这	卷心菜	牢牢	,	但	不是	也	紧紧	,	在	这	罐	或者	桶	.

将卷心菜紧实地装入罐子或桶中，但不要装得太紧。

[wen] [fʊl] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kliːn] [klɔːθ] [ænd; ənd][ə; eɪ] [bɔːrd] [ɔːr] [pleɪt] .

When	**full**	**,**	**cover**	**with**	**a**	**clean**	**cloth**	**and**	**a**	**board**	**or**	**plate**	**.**
什么时候	满的	,	覆盖	和	一个	干净的	布	和	一个	木板	或者	盘子	.

装满后，用干净的布和木板或盘子盖住。

[ɑːn][ðə; ði]['kʌvər] [pleɪs] [ə; eɪ] [weɪt] ['hevi] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kɔːz] [ðə; ði][braɪn][tuː; tə] [kʌm] [ʌp][tuː; tə]

On	**the**	**cover**	**place**	**a**	**weight**	**heavy**	**enough**	**to**	**cause**	**the**	**brine**	**to**	**come**	**up**	**to**
在	这	覆盖	地方	一个	重量	重的	足够的	到	原因	这	盐水	到	来	向上	到

[ðə; ði]['kʌvər] .

the	**cover**	**.**
这	覆盖	.

在盖子上放置足够重的重物，使盐水能够上升到盖子的高度。

[ɪf] [ðə; ði][dʒɑːr][ɪz][kept][æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ə'baʊt] 86° [ef] . , [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [wɪl]

If	**the**	**jar**	**is**	**kept**	**at**	**a**	**temperature**	**of**	**about**	**86°**	**F**	**.**	**,**	**fermentation**	**will**
如果	这	罐	是	保留	在	一个	温度	的	关于	86°	F	.	,	发酵	将要

[stɑːrt]['prɑːmptli] .

start	**promptly**	**.**
开始	及时	.

如果将罐子保持在约 86°F 的温度下，发酵就会立即开始。

[ə; eɪ] [skʌm] [suːn] [fɔːrmz][ɑːn][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][braɪn] .

A	**scum**	**soon**	**forms**	**on**	**the**	**surface**	**of**	**the**	**brine**	**.**
一个	浮渣	很快	表格	在	这	表面	的	这	盐水	.

盐水表面很快会形成一层浮渣。

[æz; əz] [ðɪs] [skʌm] [tendz][tuː; tə] [dɪ'strɔɪ] [ðə; ði][ə'sɪdəti][ænd; ənd] [meɪ] [ə'fekt] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] ,

As	**this**	**scum**	**tends**	**to**	**destroy**	**the**	**acidity**	**and**	**may**	**affect**	**the**	**cabbage**	**,**
作为	这	浮渣	倾向于	到	破坏	这	酸度	和	可能	影响	这	卷心菜	,

由于这种浮渣会破坏酸度，可能会影响卷心菜的生长，

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [skɪmd] [ɔːf][frʌm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm] .

it	**should**	**be**	**skimmed**	**off**	**from**	**time**	**to**	**time**	**.**
它	应该	是	脱脂	离开	从	时间	到	时间	.

应该时不时地撇去浮沫。

[ɪf] [kept][æt; ət] 86° [ef] . , [ðə; ði] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kəm'pliːtɪd] [ɪn][sɪks][tuː; tə] [eɪt] [deɪz] .

If	**kept**	**at**	**86°**	**F**	**.**	**,**	**the**	**fermentation**	**should**	**be**	**completed**	**in**	**six**	**to**	**eight**	**days**	**.**
如果	保留	在	86°	F	.	,	这	发酵	应该	是	完全的	在	六	到	八	天	.

如果保持在 86°F（30°C），发酵过程应在六到八天内完成。

[ə; eɪ] [wel] - [fər'mentɪd] ['saʊərkraʊt] [ʃʊd; ʃəd] [ʃoʊ] [ə; eɪ]['nɔːrm(ə)l][ə'sɪdəti][ʌv; əv] [ə'prɑːksɪmətli] +20 ,

A	**well**	**-**	**fermented**	**sauerkraut**	**should**	**show**	**a**	**normal**	**acidity**	**of**	**approximately**	**+20**	**,**
一个	出色地	-	发酵	酸菜	应该	展示	一个	普通的	酸度	的	大约	+20	,

发酵良好的酸菜的正常酸度应约为+20。

[ɔːr][ə; eɪ]['læktɪk]['æsɪd] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv][wʌn] . [eɪt] ([piː] . -) .

or	**a**	**lactic**	**acid**	**percentage**	**of**	**1**	**.**	**8**	**(**	**p**	**.**	**16**	**)**	**.**
或者	一个	乳酸	酸	百分比	的	1	.	8	(	p	.	-	)	.

或乳酸百分比为 1.8（第 16 页）。

['æftər] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ɪz] [kəm'pliːt] , [set][ðə; ði] ['saʊərkraʊt] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] .

After	**fermentation**	**is**	**complete**	**,**	**set**	**the**	**sauerkraut**	**in**	**a**	**cool**	**place**	**.**
后	发酵	是	完全的	,	放	这	酸菜	在	一个	凉爽的	地方	.

发酵完成后，将酸菜放在阴凉处。

[ɪf] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [ɪz] [fər'mentɪd] [leɪt] [ɪn][ðə; ði][fɔ:l] ,
If **the** **cabbage** **is** **fermented** **late** **in** **the** **fall** **,**
如果 这 卷心菜 是 发酵 晚的 在 这 落下 ,

如果卷心菜是在秋末发酵的，

[ɔ:r] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:][kæn; kən][bi:; bi] [stɔ:rd] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [ku:l] [pleɪs] ,
or **if** **it** **can** **be** **stored** **in** **a** **very** **cool** **place** **,**
或者 如果 它 能 是 存储 在 一个 非常 凉爽的 地方 ,

或者如果能储存在非常阴凉的地方，

[ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [nɑ:t][bi:; bi] ['nesəseri] [tu:; tə][du:] [mɔ:r] [ðæn; ðən] [ki:p] [ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [skɪmd] [ænd; ənd]
it **may** **not** **be** **necessary** **to** **do** **more** **than** **keep** **the** **surface** **skimmed** **and**
它 可能 不是 是 必要的 到 做 更多的 比 保持 这 表面 脱脂 和
[prə'tektɪd] [frʌm; frəm]['ɪnsekts] ,
protected **from** **insects** **,**
受保护 从 昆虫 ,

可能只需要保持水面清洁并防止昆虫侵扰即可。

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; ['ʌðərwaɪz] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi] ['nesəseri] [tu:; tə][rɪ'zɔ:rt][tu:; tə][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði]
etc **.** **;** **otherwise** **it** **will** **be** **necessary** **to** **resort** **to** **one** **of** **the**
ETC . ; 否则 它 将要 是 必要的 到 采取 到 一 的 这
['fɑ:loʊɪŋ] ['meʒərz] [tu:; tə] [prɪ'vent] ['spɔɪlɪdʒ] :
following **measures** **to** **prevent** **spoilage** **:**
下列的 措施 到 防止 腐败 :

等等；否则，就必须采取以下措施之一来防止变质：

([wʌn]) [pɔ:r] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][hɑ:t] ['pærəfɪn] ['oʊvər][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] ,
(**1** **)** **Pour** **a** **layer** **of** **hot** **paraffin** **over** **the** **surface** **,**
(1) 倒 一个 层 的 热的 石蜡 超过 这 表面 ,

（1）在表面上浇上一层热石蜡，

[ɔ:r][æz; əz] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ˌaɪ 'ti:][æz; əz][ɪz][ɪk'spoʊzd][ə'raʊnd][ðə; ði]['kʌvər] .
or **as** **much** **of** **it** **as** **is** **exposed** **around** **the** **cover** **.**
或者 作为 很多 的 它 作为 是 裸露 大约 这 覆盖 .

或者说，覆盖物周围露出的部分。

['prɑ:pərli] [ə'plaɪd] [tu:; tə][ə; eɪ] [kli:n] ['sɜ:rfɪs] , [ðɪs] [ɪ'fektʃuəli] [si:lz] [ðə; ði][dʒɑ:r][ænd; ənd] [prə'tekts]
Properly **applied** **to** **a** **clean** **surface** **,** **this** **effectually** **seals** **the** **jar** **and** **protects**
适当地 应用 到 一个 干净的 表面 , 这 有效地 封印 这 罐 和 保护
[ðə; ði]['kɑ:ntents][frʌm; frəm][kənˌtæmɪ'neɪʃ(ə)n] .
the **contents** **from** **contamination** **.**
这 内容 从 污染 .

正确涂抹在干净的表面上，可以有效地密封罐子，保护内容物免受污染。

([ˌtu:'tu:]) ['æftər][ðə; ði] [ˌfɜ:rmen'teɪʃn] [ɪz] [kəm'pli:t] , [pæk] [ðə; ði] ['saʊərkraʊt] [ɪn] [glæs] ['dʒɑ:rz] ,
(**2** **)** **After** **the** **fermentation** **is** **complete** **,** **pack** **the** **sauerkraut** **in** **glass** **jars** **,**
(2) 后 这 发酵 是 完全的 , 盒 这 酸菜 在 玻璃 罐子 ,

（2）发酵完成后，将酸菜装入玻璃罐中。

['ædɪŋ] [ɪ'nʌf] [ʌv; əv][ðə; ði] " [kraʊt] " [braɪn] ,
adding **enough** **of** **the** **"** **kraut** **"** **brine** **,**
添加 足够的 的 这 " 酸菜 " 盐水 ,

加入足够的酸菜汁，

[ɔ:r][ə; eɪ] [wi:k] [braɪn] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv][sɔ:lt][tu:; tə][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv]['wɔ:tər] ,
or **a** **weak** **brine** **made** **by** **adding** **an** **ounce** **of** **salt** **to** **a** **quart** **of** **water** **,**
或者 一个 虚弱的 盐水 制成 经过 添加 一个 盎司 的 盐 到 一个 夸脱 的 水 ,

或者用一盎司盐兑一夸脱水制成的稀盐水。

[tu:; tə] [kəm'pli:tli] [fɪl] [ðə; ði]['dʒɑ:rz] .
to **completely** **fill** **the** **jars** **.**
到 完全地 充满 这 罐子 .

将罐子完全装满。

[siːl] [ðə; ði]['dʒɑːrz] [taɪt] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ə'weɪ][ɪn][ə; eɪ][kuːl] [pleɪs] .

Seal	**the**	**jars**	**tight**	**,**	**and**	**set**	**them**	**away**	**in**	**a**	**cool**	**place**	**.**
海豹	这	罐子	紧的	,	和	放	他们	离开	在	一个	凉爽的	地方	.

将罐子密封好，放在阴凉处保存。

[ðə; ði]['sekənd] ['meθəd] [ɪz] [mʌtʃ] [tuː; tə][biː; bi][piː] [rɪ'fɜːrd] [tuː; tə][ðə; ði][fɜːrst] .

The	**second**	**method**	**is**	**much**	**to**	**be**	**p**	**referred**	**to**	**the**	**first**	**.**
这	第二	方法	是	很多	到	是	p	指	到	这	第一的	.

第二种方法比第一种方法要好得多。

['saʊərkraʊt] ['prɑːpərli] [fər'mentɪd] [ænd; ənd] [stɔːrd] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] [hæz; həz] [kept] [θruː'aʊt] [ə; eɪ]

Sauerkraut	**properly**	**fermented**	**and**	**stored**	**in**	**this**	**way**	**has**	**kept**	**throughout**	**a**
酸菜	适当地	发酵	和	存储	在	这	方式	有	保留	自始至终	一个

['siːz(ə)n] [ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃ(ə)n] .

season	**in**	**good**	**condition**	**.**
季节	在	好的	状况	.

用这种方法发酵和储存得当的酸菜，可以整个季节都保持良好状态。

['pleɪsɪŋ] [ðə; ði]['dʒɑːrz] [bɪ'fɔːr] ['siːlɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['wɔːtər] [bæθ] [ænd; ənd] ['hiːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['sentər]

Placing	**the**	**jars**	**before**	**sealing**	**in**	**a**	**water**	**bath**	**and**	**heating**	**until**	**the**	**center**
放置	这	罐子	前	密封	在	一个	水	洗澡	和	加热	直到	这	中心

[ʌv; əv][ðə; ði][dʒɑːr] [ʃoʊz] [ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][ə'baʊt] 160° [ef] . ['gɪvz] [æn; ən] [ə'dɪʃən(ə)l]

of	**the**	**jar**	**shows**	**a**	**temperature**	**of**	**about**	**160°**	**F**	**.**	**gives**	**an**	**additional**
的	这	罐	演出	一个	温度	的	关于	160°	F	.	给予	一个	额外的

[ə'ʃʊrəns] [ʌv; əv] [gʊd] - ['kiːpɪŋ] ['kwɑːləti][ʌv; əv][ðə; ði] " [kraʊt] .

assurance	**of**	**good**	**-**	**keeping**	**quality**	**of**	**the**	**"**	**kraut**	**.**
保证	的	好的	-	保持	质量	的	这	"	酸菜	.

将罐子放入水浴中加热，直到罐子中心温度达到约 160°F，然后再进行密封，这样可以进一步确保酸菜的良好保存品质。

" [ɪn][ðə; ði] [kə'mɜːrʃ(ə)l] ['kænɪŋ] [ʌv; əv] ['saʊərkraʊt] , [wer] [kən'dɪʃ(ə)nz][ænd; ənd][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv]

"	**In**	**the**	**commercial**	**canning**	**of**	**sauerkraut**	**,**	**where**	**conditions**	**and**	**length**	**of**
"	在	这	商业的	罐头	的	酸菜	,	在哪里	状况	和	长度	的

['stɔːrɪdʒ] [kæn; kən][nɑːt][biː; bi] [kən'troʊld] ,

storage	**can**	**not**	**be**	**controlled**	**,**
贮存	能	不是	是	受控	,

“在酸菜的商业罐装过程中，由于无法控制储存条件和时间，

[hiːt] [mʌst; məst]['ɔːlweɪz][biː; bi] [juːst] .

heat	**must**	**always**	**be**	**used**	**.**
热	必须	总是	是	用过的	.

必须始终使用热源。

[ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ænd; ənd] ['sɔːltɪŋ] [ʌv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] ['ʌðər] [ðæn; ðən] ['kjuːkʌmbərz] [ænd; ənd]

FERMENTATION	**AND**	**SALTING**	**OF**	**VEGETABLES**	**OTHER**	**THAN**	**CUCUMBERS**	**AND**
发酵	和	盐	的	蔬菜	其他	比	黄瓜	和

['kæbɪdʒ]

CABBAGE
卷心菜

除黄瓜和卷心菜以外的其他蔬菜的发酵和盐渍

[ðer; ðər][ɑːr; ər] [θriː] ['meθədz] [ʌv; əv][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]['vedʒtəb(ə)lz][baɪ][ðə; ði][juːz][ʌv; əv]

There	**are**	**three**	**methods**	**of**	**preserving**	**vegetables**	**by**	**the**	**use**	**of**
那里	是	三	方法	的	保存	蔬菜	经过	这	使用	的

[sɔːlt] :

salt	**:**
盐	:

用盐腌制蔬菜的方法有三种：

[ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ɪn] [æn; ən] ['ædɪd] [braɪn]
FERMENTATION IN AN ADDED BRINE
发酵 在 一个 额外 盐水

添加盐水中的发酵

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][hæv; həv] [ʃoʊn] [ðæt] [strɪŋ] [biːnz] , [griːn]
Experiments have shown that string beans , green
实验 有 所示 那 细绳 豆子 , 绿色的
[tə'meɪtoʊz] , [biːts] , ['tʃeɪəʊtɪz] , ['mæŋgoʊ] ['mɛlənz] , [bɜːr] ['gəːkinz] , ['kɑːliflaʊər] ,
tomatoes , beets , chayotes , mango melons , burr gherkins , cauliflower ,
西红柿 , 甜菜 , 佛手瓜 , 芒果 甜瓜 , 刺果 小黄瓜 , 菜花 ,

实验表明，四季豆、青番茄、甜菜、佛手瓜、芒果瓜、小黄瓜、花椰菜、

[ænd; ənd][kɔːrn] ([ɑːn][kɑːb]) [meɪ] [biː; bi] [wel] [prɪ'zɜːrv] [ɪn][ə; eɪ] - [pər] [sent] [braɪn] (40° [ɑːn][ðə; ði]
and corn (on cob) may be well preserved in a 10 per cent brine (40° on the
和 玉米 (在 玉米) 可能 是 出色地 保存完好 在 一个 - 每 中心 盐水 (40° 在 这
[ˌsælə'nɑːmətər] [skeɪl]) [fɔːr; fər] ['sevrəl] [mʌnθs] .
salinometer scale) for several months .
盐度计 规模) 为了 一些 几个月 .

玉米（带棒）在 10% 的盐水（盐度计刻度为 40°）中可以保存数月之久。

['pepərz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [ɑːr; ər] ['betər] [prɪ'zɜːrv] [ɪn][æn; ən] 80° [braɪn] .
Peppers and onions are better preserved in an 80° brine .
辣椒 和 洋葱 是 更好的 保存完好 在 一个 80° 盐水 .

辣椒和洋葱用 80° 的盐水腌制保存效果更好。

[ðə; ði] [braɪn] [mʌst; məst][biː; bi] [meɪn'teɪnd] [æt; ət][ɪts] « -
The brine must be maintained at its « 12
这 盐水 必须 是 维持 在 它是 « -

盐水必须保持在12度。

» [ə'rɪdʒən(ə)l] [streŋθ] [baɪ][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
» original strength by the addition of salt ,
» 原来的 力量 经过 这 添加 的 盐 ,

»通过加盐恢复原有强度，

[ænd; ənd][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [braɪn] [mʌst; məst][biː; bi] [kept] [friː] [frʌm; frəm] [skʌm] .
and the surface of the brine must be kept free from scum .
和 这 表面 的 这 盐水 必须 是 保留 自由的 从 浮渣 .

盐水表面必须保持清洁，无浮渣。

[sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] ['lɪstɪd] , ['noʊtəbli] [strɪŋ] [biːnz] [ænd; ənd] [griːn] [tə'meɪtoʊz] ,
Some of the vegetables listed , notably string beans and green tomatoes ,
一些 的 这 蔬菜 列出 , 尤其 细绳 豆子 和 绿色的 西红柿 ,

列出的一些蔬菜，特别是四季豆和青番茄，

[ɑːr; ər] [wel] [ə'dæptɪd] [tuː; tə] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ɪn][ə; eɪ] [wiːk] [braɪn] ([faɪv][pər] [sent] [sɔːlt]) ,
are well adapted to fermentation in a weak brine (5 per cent salt) ,
是 出色地 改编 到 发酵 在 一个 虚弱的 盐水 (5 每 中心 盐) ,

非常适合在低盐度（5%）盐水中发酵。

[ɪn] [wɪtʃ] [keɪs] [dɪl] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['spaɪsɪz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
in which case dill and other spices may be added .
在 哪个 案件 莳萝 和 其他 香料 可能 是 额外 .

在这种情况下，可以加入莳萝和其他香料。

[ðə; ði]['dʒen(ə)rəl][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][fɔːr; fər] [dɪl] ['pɪkəlz] ([piː] . [eɪt]) [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['fɑːloʊd] .
The general directions given for dill pickles (p . 8) should be followed .
这 一般的 方向 给定 为了 莳萝 泡菜 (p . 8) 应该 是 随后 .

应按照腌黄瓜的一般说明（第 8 页）进行操作。

[ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ɪn] [braɪn] [prə'duːst] [baɪ] [draɪ] ['sɔːltɪŋ]
FERMENTATION **IN** **BRINE** **PRODUCED** **BY** **DRY** **SALTING**
发酵 在 盐水 生产 经过 干燥 盐

干盐法制盐水中的发酵

[ðɪs] ['meθəd] , [ʌv; əv] [kɔːrs] ,
This **method** **,** **of** **course** **,**
这 方法 , 的 课程 ,

当然，这种方法

[kæn; kən][biː; bi] [juːst] ['oʊnli][fɔːr; fər]['vedʒtəb(ə)lz] [wɪtʃ] [kən'teɪn] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] [ðer; ðər]
can **be** **used** **only** **for** **vegetables** **which** **contain** **enough** **water** **to** **make** **their**
能 是 用过的 仅有的 为了 蔬菜 哪个 包含 足够的 水 到 制作 他们的
[oʊn] [braɪn] .
own **brine** **.**
自己的 盐水 .

只能用于自身含水量足以形成盐水的蔬菜。

[strɪŋ] [biːnz] , [ɪf] [jʌŋ] [ænd; ənd]['tendər] , [meɪ] [biː; bi] [prɪ'zɜːrv] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] .
String **beans** **,** **if** **young** **and** **tender** **,** **may** **be** **preserved** **in** **this** **way** **.**
细绳 豆子 , 如果 年轻的 和 投标 , 可能 是 保存完好 在 这 方式 .

嫩豆角可以用这种方法保存。

[rɪ'muːv] [tɪps][ænd; ənd] [strɪŋz] , [ænd; ənd] , [ɪf] [ðə; ði]['pɑːdz][ɑːr; ər][lɑːrdʒ] , [breɪk] [ðem; ðəm][ɪn] [tuː] .
Remove **tips** **and** **strings** **,** **and** **,** **if** **the** **pods** **are** **large** **,** **break** **them** **in** **two** **.**
消除 尖端 和 字符串 , 和 , 如果 这 豆荚 是 大的 , 休息 他们 在 二 .

去除豆荚的尖端和纤维，如果豆荚较大，则将其掰成两半。

['oʊldər] [biːnz] , [ænd; ənd] ['daʊtləs] ['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz] ,
Older **beans** **,** **and** **doubtless** **other** **vegetables** **,**
老年人 豆子 , 和 毫无疑问 其他 蔬菜 ,

老豆角，以及其他蔬菜，

[kʊd; kəd][biː; bi] [prɪ'zɜːrv] [baɪ] [ðɪs] ['meθəd] [ɪf] [fɜːrst]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] [æz; əz]
could **be** **preserved** **by** **this** **method** **if** **first** **shredded** **in** **the** **same** **manner** **as**
可以 是 保存完好 经过 这 方法 如果 第一的 碎 在 这 相同的 方式 作为
['kæbɪdʒ] ([piː] . -) .
cabbage **(** **p** **.** **10** **)** **.**
卷心菜 (p . -) .

如果先像切卷心菜一样将其切碎，就可以用这种方法保存（第 10 页）。

[juːz][sɔːlt]['iːkwəl][tuː; tə][θriː][pər] [sent] [ʌv; əv][ðə; ði] [weɪt] [ʌv; əv][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] ([wʌn] [aʊns] [sɔːlt]
Use **salt** **equal** **to** **3** **per** **cent** **of** **the** **weight** **of** **the** **vegetables** **(** **1** **ounce** **salt**
使用 盐 平等的 到 3 每 中心 的 这 重量 的 这 蔬菜 (1 盎司 盐
[tuː; tə] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['vedʒtəb(ə)lz]) .
to **about** **2** **pounds** **vegetables** **)** **.**
到 关于 2 磅 蔬菜) .

使用相当于蔬菜重量 3% 的盐（约 2 磅蔬菜用 1 盎司盐）。

['sɔːltɪŋ] [wɪ'ðaʊt] [ˌfɜːrmen'teɪʃn]
SALTING **WITHOUT** **FERMENTATION**
盐 没有 发酵

不经发酵的盐渍法

[ɪ'nʌf] [sɔːlt][tuː; tə] [prɪ'vent] [ɔːl] [bæk'tɪriəl] ['ækʃ(ə)n][mʌst; məst][biː; bi] ['ædɪd] .
Enough **salt** **to** **prevent** **all** **bacterial** **action** **must** **be** **added** **.**
足够的 盐 到 防止 全部 细菌 行动 必须 是 额外 .

必须加入足够的盐来阻止所有细菌活动。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [weɪ] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] .
Wash **and** **weigh** **the** **vegetables** **.**
洗 和 称重 这 蔬菜 .

清洗并称量蔬菜。

[mɪks][wɪð; wɪθ][ðem; ðəm] ['θɜːrəli] [wʌn] - [fɔːrθ] [ðer; ðər] [weɪt] [ʌv; əv][sɔːlt] .

Mix	with	them	thoroughly	one	-	fourth	their	weight	of	salt	.
混合	和	他们	彻底	一	-	第四	他们的	重量	的	盐	.

将四分之一重量的盐与它们充分混合。

[ɪf] ['æftər][ðəʊ; ðɪ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['preʃər] [ðer; ðər][ɪz][nɑːt] [ɪ'nʌf] [braɪn] [tuː; tə]['kʌvər][ðə; ðɪ]['prɑːdʌkt] ,

If	after	the	addition	of	pressure	there	is	not	enough	brine	to	cover	the	product	,
如果	后	这	添加	的	压力	那里	是	不是	足够的	盐水	到	覆盖	这	产品	,

如果加压后盐水不足以覆盖产品，

[ˌeɪ diː 'diː][braɪn] [meɪd] [baɪ] [di'zɔlviŋ] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][sɔːlt][ɪn][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

add	brine	made	by	dissolving	1	pound	of	salt	in	2	quarts	of	water	.
添加	盐水	制成	经过	溶解	1	磅	的	盐	在	2	夸脱	的	水	.

加入用 1 磅盐溶于 2 夸脱水制成的盐水。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz]['bʌbəlɪŋ, 'bʌblɪŋ] [siːsiz] , [prə'tekt][ðə; ðɪ] ['sɜːrfɪs] [baɪ] ['kʌvərɪŋ] [wɪð; wɪθ]['pærəfɪn] .

As	soon	as	bubbling	ceases	,	protect	the	surface	by	covering	with	paraffin	.
作为	很快	作为	冒泡	停止	,	保护	这	表面	经过	覆盖	和	石蜡	.

一旦气泡停止冒出，立即用石蜡覆盖表面以保护其免受污染。

[ðɪs] ['meθəd] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [wel] [ə'dæptɪd][tuː; tə]['vedʒtəb(ə)lz][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ðɪ] ['ʃʊgər]['kɑːntent][ɪz] [tuː]

This	method	is	especially	well	adapted	to	vegetables	in	which	the	sugar	content	is	too
这	方法	是	尤其	出色地	改编	到	蔬菜	在	哪个	这	糖	内容	是	也

[loʊ] [tuː; tə] [prə'duːs] [ə; eɪ] [sək'sesf(ə)l] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] ,

low	to	produce	a	successful	fermentation	,
低的	到	生产	一个	成功的	发酵	,

这种方法尤其适用于糖分含量过低而无法成功发酵的蔬菜。

[sʌtʃ] [æz; əz] [tʃɑːrd] , ['spɪnɪtʃ] , [ænd; ənd]['dændɪlaɪənz] .

such	as	chard	,	spinach	,	and	dandelions	.
这样的	作为	甜菜	,	菠菜	,	和	蒲公英	.

例如甜菜、菠菜和蒲公英。

[kɔːrn][kæn; kən]['ɔːlsoʊ][biː; bi] [wel] [prɪ'zɜːrv] [ɪn] [ðɪs] [weɪ] .

Corn	can	also	be	well	preserved	in	this	way	.
玉米	能	还	是	出色地	保存完好	在	这	方式	.

玉米也可以用这种方法很好地保存。

[hʌsk] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ðɪ][sɪlk] .

Husk	it	and	remove	the	silk	.
外壳	它	和	消除	这	丝绸	.

去壳，取出蚕丝。

[kʊk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] , [tuː; tə][set][ðə; ðɪ][mɪlk] .

Cook	it	in	boiling	water	for	10	minutes	,	to	set	the	milk	.
厨师	它	在	沸腾	水	为了	-	分钟	,	到	放	这	牛奶	.

将其放入沸水中煮10分钟，使牛奶凝固。

[ðen] [kʌt] [ðə; ðɪ][kɔːrn][frʌm; frəm][ðə; ðɪ][kɑːb][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] , [weɪ] [ˌaɪ 'tiː] ,

Then	cut	the	corn	from	the	cob	with	a	sharp	knife	,	weigh	it	,
然后	切	这	玉米	从	这	玉米	和	一个	锋利的	刀	,	称重	它	,

然后用锋利的刀将玉米粒从玉米棒上切下来，称重。

[ænd; ənd] [pæk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['leər] , [wɪð; wɪθ][wʌn] - [fɔːrθ] [ɪts] [weɪt] [ʌv; əv] [faɪn][sɔːlt] .

and	pack	it	in	layers	,	with	one	-	fourth	its	weight	of	fine	salt	.
和	盒	它	在	层	,	和	一	-	第四	它是	重量	的	美好的	盐	.

将其分层包装，每层加入相当于其重量四分之一的细盐。

[ðə; ðɪ] ['meθədz] [ʌv; əv][ˌprezər'veɪʃ(ə)n] ['autlaɪnd] [ɑːr; ər][nɑːt] ['lɪmɪtɪd] [tuː; tə]['vedʒtəb(ə)lz] .

The	methods	of	preservation	outlined	are	not	limited	to	vegetables	.
这	方法	的	保存	概述	是	不是	有限的	到	蔬菜	.

文中介绍的保存方法并不局限于蔬菜。

['sɑːlɪd] [fruːts] , [laɪk] ['klɪŋˌstoʊn] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd] ['kiːfɝ] [perz] ,

Solid	**fruits**	**,**	**like**	**clingstone**	**peaches**	**and**	**Kieffer**	**pears**	**,**
坚硬的	水果	,	喜欢	黏着石	桃子	和	基弗	梨	,

果肉较硬的水果，例如粘核桃和基弗梨。

[kæn; kən][biː; bi] [prɪ'zɜːrv] [ɪn][æn; ən] 80° [braɪn][fɔːr; fər][æz; əz] [lɔːŋ] [æz; əz][sɪks] [mʌnθs] .

can	**be**	**preserved**	**in**	**an**	**80°**	**brine**	**for**	**as**	**long**	**as**	**six**	**months**	**.**
能	是	保存完好	在	一个	80°	盐水	为了	作为	长的	作为	六	几个月	.

在 80° 的盐水中可以保存长达六个月。

['æftər][ðə; ði][sɔːlt][hæz; həz] [bɪn] [soʊkt] [aʊt] ,

After	**the**	**salt**	**has**	**been**	**soaked**	**out**	**,**
后	这	盐	有	到过	浸泡过	出去	,

盐分被浸泡去除后，

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [wɜːrkt] [ʌp]['ɪntuː][dɪ'zaɪərəb(ə)l] ['prɑːdʌkt] [baɪ][ðə; ði][juːz][ʌv; əv]['spaɪsɪz] , ['vɪnɪgər] ,

they	**may**	**be**	**worked**	**up**	**into**	**desirable**	**products**	**by**	**the**	**use**	**of**	**spices**	**,**	**vinegar**	**,**
他们	可能	是	工作	向上	进入	理想	产品	经过	这	使用	的	香料	,	醋	,

['ʃʊgər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

sugar	**,**	**etc**	**.**
糖	,	ETC	.

它们可以通过添加香料、醋、糖等加工成受欢迎的产品。

[sɔːft] [fruːts] , [laɪk] [el'b\\ːtə] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd] ['bɑːrtlət] [perz] ,

Soft	**fruits**	**,**	**like**	**Elberta**	**peaches**	**and**	**Bartlett**	**pears**	**,**
柔软的	水果	,	喜欢	埃尔伯塔	桃子	和	巴特利特	梨	,

软质水果，例如埃尔伯塔桃和巴特利特梨，

[ɑːr; ər] [best] [prɪ'zɜːrv] [ɪn] [wiːk] ['vɪnɪgər] ([ˌtuː'tuː][pər] [sent] [ə'sitɪk] ['æsɪd]) . [[θriː]] [[θriː]]

are	**best**	**preserved**	**in**	**weak**	**vinegar**	**(**	**2**	**per**	**cent**	**acetic**	**acid**	**)**	**.**	**[**	**3**	**]**	**[**	**3**	**]**
是	最好的	保存完好	在	虚弱的	醋	(	2	每	中心	乙酸	酸	)	.	[	3	]	[	3	]

最好用稀醋（2% 醋酸）保存。[3][3]

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

制作发酵泡菜(Making Fermented Pickles)
第2/2页

[rɪ'pɔ:rt] [ʌv; əv][æn; ən][ɪn˛vestɪ'geɪʃ(ə)n][ɪn][ðə; ði] ['bjʊroʊ] [ʌv; əv] ['kemɪstri] [ɑ:n][ðə; ði][˛ju:tələ'zeɪʃn][ʌv; əv]
Report **of** **an** **investigation** **in** **the** **Bureau** **of** **Chemistry** **on** **the** **utilization** **of**
报告 的 一个 调查 在 这 局 的 化学 在 这 利用率 的
[braɪnd] ['prɑ:dʌkt] ,
brined **products** **,**
盐水浸泡 产品 ,

化学局关于盐水产品利用情况的调查报告

[baɪ] ['riə] [si:] . [skɔt] , - .
by **Rhea** **C** **.** **Scott** **,** **1919** **.**
经过 瑞亚 C . 斯科特 , - .

作者：Rhea C. Scott，1919 年。

['kɔ:zɪz] [ʌv; əv] ['feɪljər]
CAUSES **OF** **FAILURE**
原因 的 失败

故障原因

[sɔ:ft] [ɔ:r] ['slɪpəri] ['pɪkəlz]
SOFT **OR** **SLIPPERY** **PICKLES**
柔软的 或者 滑 泡菜

软泡菜或滑泡菜

[ə; eɪ][sɔ:ft][ɔ:r] ['slɪpəri] [kən'dɪʃ(ə)n] , [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst] ['kɑ:mən] [fɔ:rmz][ʌv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn]
A **soft** **or** **slippery** **condition** **,** **one** **of** **the** **most** **common** **forms** **of** **spoilage** **in**
一个 柔软的 或者 滑 状况 , 一 的 这 最多 常见的 表格 的 腐败 在
['meɪkɪŋ] ['pɪkəlz] ,
making **pickles** **,**
制作 泡菜 ,

质地柔软或滑腻，这是泡菜制作过程中最常见的变质形式之一。

[ɪz][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ʌv; əv] [bæk'tɪriəl] ['ækʃ(ə)n] .
is **the** **result** **of** **bacterial** **action** **.**
是 这 结果 的 细菌 行动 .

这是细菌作用的结果。

[˛aɪ 'ti:] ['ɔ:lweɪz] [ə'kɜ:rz] [wen] ['pɪkəlz] [ɑ:r; ər][ɪk'spoʊzd] [ə'bʌv] [ðə; ði][braɪn][ænd; ənd]['veri]['ɔ:f(ə)n] [wen]
It **always** **occurs** **when** **pickles** **are** **exposed** **above** **the** **brine** **and** **very** **often** **when**
它 总是 发生 什么时候 泡菜 是 裸露 多于 这 盐水 和 非常 经常 什么时候
[ðə; ði][braɪn][ɪz] [tu:] [wi:k] [tu:; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] ['ɔrgən,ɪzəm] .
the **brine** **is** **too** **weak** **to** **prevent** **the** **growth** **of** **spoilage** **organisms** **.**
这 盐水 是 也 虚弱的 到 防止 这 生长 的 腐败 生物 .

这种情况总是发生在泡菜暴露在盐水上方时，而且通常是在盐水浓度太低，无法阻止腐败微生物生长时。

[tu:; tə] [prɪ'vent] [˛aɪ 'ti:] [ki:p] [ðə; ði] ['pɪkəlz] [wel] [bɪ'loʊ] [ðə; ði][braɪn][ænd; ənd][ðə; ði][braɪn][æt; ət][ðə; ði]
To **prevent** **it** **keep** **the** **pickles** **well** **below** **the** **brine** **and** **the** **brine** **at** **the**
到 防止 它 保持 这 泡菜 出色地 以下 这 盐水 和 这 盐水 在 这
['prɑ:pər] [streŋθ] .
proper **strength** **.**
恰当的 力量 .

为防止这种情况发生，请将泡菜保持在盐水下方，并保持盐水的适当浓度。

[tu:; tə] [ki:p] ['pɪkəlz] [fɔ:r; fər] [mɔ:r] [ðæn; ðən][ə; eɪ] « -
To **keep** **pickles** **for** **more** **than** **a** **«** **13**
到 保持 泡菜 为了 更多的 比 一个 « -

腌黄瓜保存时间超过13分钟

» ['veri] [fju:] [wi:ks] [ə; eɪ] [braɪn] [ʃʊd; ʃəd] [kən'teɪn] - [pər] [sent] [ʌv; əv] [sɔ:lt] .

»	very	few	weeks	a	brine	should	contain	10	per	cent	of	salt	.
»	非常	很少	周	一个	盐水	应该	包含	-	每	中心	的	盐	.

»几周内，盐水中的盐含量应为10%。

[wʌns] ['pɪkəlz] [hæv; həv] [bɪ'kʌm] [sɔ:ft] [ɔ:r] ['slɪpəri] [æz; əz] [ə; eɪ] [rɪ'zʌlt] [ʌv; əv] [bæk'tɪriəl] ['ækʃ(ə)n] [noʊ]

Once	pickles	have	become	soft	or	slippery	as	a	result	of	bacterial	action	no
一次	泡菜	有	变得	柔软的	或者	滑	作为	一个	结果	的	细菌	行动	不

['tri:tmənt] [wɪl] [rɪ'stɔ:r] [ðem; ðəm] [tu:; tə] [ə; eɪ] ['nɔ:rm(ə)l] [kən'dɪʃ(ə)n] .

treatment	will	restore	them	to	a	normal	condition	.
治疗	将要	恢复	他们	到	一个	普通的	状况	.

腌菜一旦因细菌作用而变软或变滑，任何处理都无法使其恢复正常状态。

['hɑ:loʊ] ['pɪkəlz]

HOLLOW	PICKLES
空洞的	泡菜

空心泡菜

['hɑ:loʊ] ['pɪkəlz] [meɪ] [ə'kɜ:r] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['prɑ:ses] [ʌv; əv] ['kjuərɪŋ] .

Hollow	pickles	may	occur	during	the	process	of	curing	.
空洞的	泡菜	可能	发生	期间	这	过程	的	养护	.

腌制过程中可能会出现空心泡菜。

[ðɪs] [kən'dɪʃ(ə)n] , [haʊ'evər] , [dʌz] [nɑ:t] [mi:n] [ə; eɪ] ['toʊt(ə)l] [lɔ:s] ,

This	condition	,	however	,	does	not	mean	a	total	loss	,
这	状况	,	然而	,	做	不是	意思是	一个	全部的	损失	,

然而，这种情况并不意味着完全损失。

[fɔ:r; fər] ['hɑ:loʊ] ['pɪkəlz] [meɪ] [bi:; bi] ['ju:tə,laɪzd] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [mɪkst] ['pɪkəlz] [ɔ:r] ['sɜ:rt(ə)n] [fɔ:rmz] [ʌv; əv]

for	hollow	pickles	may	be	utilized	in	making	mixed	pickles	or	certain	forms	of
为了	空洞的	泡菜	可能	是	利用	在	制作	混合	泡菜	或者	肯定	表格	的

['relɪʃ] .

relish	.
尽情享用	.

空心泡菜可用于制作什锦泡菜或某些调味品。

[waɪl] [ðer; ðər] [ɑ:r; ər] [gʊd] ['ri:z(ə)nz] [tu:; tə] [bɪ'li:v] [ðæt] ['hɑ:loʊ] ['pɪkəlz] [ɑ:r; ər] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ʌv; əv]

While	there	are	good	reasons	to	believe	that	hollow	pickles	are	the	result	of
尽管	那里	是	好的	原因	到	相信	那	空洞的	泡菜	是	这	结果	的

[ə; eɪ] ['fɔ:lti] [dɪ'veləpmənt] [ɔ:r] [nu'trɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kju:kʌmbər] ,

a	faulty	development	or	nutrition	of	the	cucumber	,
一个	故障	发展	或者	营养	的	这	黄瓜	,

虽然有充分的理由相信空心泡菜是由于黄瓜发育不良或营养不足造成的，

[ðer; ðər] [ɪz] ['ɔ:lsoʊ] [ə; eɪ] [strɔ:ŋ] [ˌprɑ:bə'bɪləti] [ðæt] [ˌɪnkə'rekt] ['meθədz] [meɪ] [kən'trɪbju:t] [tu:; tə] [ðer; ðər]

there	is	also	a	strong	probability	that	incorrect	methods	may	contribute	to	their
那里	是	还	一个	强的	可能性	那	错误	方法	可能	贡献	到	他们的

[fɔ:r'meɪʃ(ə)n] .

formation	.
形成	.

错误的方法也很有可能促成它们的形成。

[wʌn] [ʌv; əv] [ði:z] [ɪz] [ə'laʊɪŋ] [tu:] [lɔ:ŋ] [ə; eɪ] [taɪm] [tu:; tə] [ˌɪntər'vi:n] [bɪ'twi:n] ['gæðərɪŋ] [ænd; ənd]

One	of	these	is	allowing	too	long	a	time	to	intervene	between	gathering	and
一	的	这些	是	允许	也	长的	一个	时间	到	干预	之间	采集	和

['braɪnɪŋ] .

brining	.
腌制	.

其中之一是采集和腌制之间的时间间隔过长。

[ðɪs] ['pɪriəd] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt] [ɪk'siːd] - ['aʊərz] .

This	period	should	not	exceed	21	hours	.
这	时期	应该	不是	超过	-	小时	.

此期限不应超过 21 小时。

['hɑːloʊ] ['pɪkəlz] ['friːkwəntli] [bɪ'kʌm] [f'ləʊtəz] .

Hollow	pickles	frequently	become	floaters	.
空洞的	泡菜	频繁地	变得	漂浮物	.

空心腌黄瓜经常会漂浮在水面上。

[saʊnd] ['kjuːkʌmbərz] ['prɑːpərli] [kjʊr] [duː][nɑːt][floʊt] , [bʌt; bət] ['eni] [kən'dɪʃ(ə)n] [wɪtʃ] ['ɔpəreits] [tuː; tə]

Sound	cucumbers	properly	cured	do	not	float	,	but	any	condition	which	operates	to
声音	黄瓜	适当地	治愈	做	不是	漂浮	,	但	任何	状况	哪个	运作	到

['loʊər] [ðer; ðər] ['relətɪv] [weɪt] ,

lower	their	relative	weight	,
降低	他们的	相对的	重量	,

腌制得当的黄瓜不会漂浮，但任何降低其相对重量的因素都会导致黄瓜漂浮。

[sʌtʃ] [æz; əz] ['gæsiəs] [dɪ'stenʃən] , [meɪ] [kɔːz] [ðem; ðəm][tuː; tə][raɪz][tuː; tə][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] .

such	as	gaseous	distention	,	may	cause	them	to	rise	to	the	surface	.
这样的	作为	气态	膨胀	,	可能	原因	他们	到	上升	到	这	表面	.

例如气体膨胀，可能导致它们上升到水面。

[ɪ'fekt] [ʌv; əv] [hɑːrd] ['wɔːtər]

EFFECT	OF	HARD	WATER
影响	的	难的	水

硬水的影响

[soʊ] - [kɔːld] [hɑːrd]['wɔːtərz][ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] [braɪn] .

So	-	called	hard	waters	should	not	be	used	in	making	a	brine	.
所以	-	称为	难的	水	应该	不是	是	用过的	在	制作	一个	盐水	.

不宜使用所谓的硬水来制作盐水。

[ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ʌv; əv][lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv]['kælsiəm][sɔːlts][ænd; ənd] ['pɑːsəbli] ['ʌðər] [sɔːlts] [faʊnd]

The	presence	of	large	quantities	of	calcium	salts	and	possibly	other	salts	found
这	在场	的	大的	数量	的	钙	盐	和	可能	其他	盐	成立

[ɪn] ['meni] ['nætʃ(ə)rəl]['wɔːtərz] [meɪ] [prɪ'vent] [ðə; ði]['prɑːpər]['æsɪd][fɔːr'meɪʃ(ə)n] ,

in	many	natural	waters	may	prevent	the	proper	acid	formation	,
在	许多	自然的	水	可能	防止	这	恰当的	酸	形成	,

许多天然水体中存在的大量钙盐以及其他盐类可能会阻碍正常的酸的形成。

[ðʌs] [ˌɪntər'fɪrɪŋ] [wɪð; wɪθ]['nɔːrm(ə)l]['kjuərɪŋ] .

thus	interfering	with	normal	curing	.
因此	干扰	和	普通的	养护	.

从而干扰正常的愈合过程。

[ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [səːvz] [tuː; tə] [ˌoʊvər'kʌm] [ˌælkə'lɪnəti] [wen]

The	addition	of	a	small	quantity	of	vinegar	serves	to	overcome	alkalinity	when
这	添加	的	一个	小的	数量	的	醋	服务	到	克服	碱度	什么时候

[hɑːrd]['wɔːtər][mʌst; məst][biː; bi] [juːst] .

hard	water	must	be	used	.
难的	水	必须	是	用过的	.

当必须使用硬水时，加入少量醋可以克服其碱性。

[ɪf] ['prez(ə)nt][ɪn] ['eni] [ə'priːʃəb(ə)l] ['kwɑːntəti] , ['aɪərn][ɪz] [əb'dʒekʃənəbl] ,

If	present	in	any	appreciable	quantity	,	iron	is	objectionable	,
如果	展示	在	任何	值得赞赏	数量	,	铁	是	令人反感的	,

如果铁的含量达到一定水平，就会令人反感。

['kɔːzɪŋ] [ə; eɪ] ['blækənɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['pɪkəlz] ['ʌndər] [sʌm; səm] [kən'dɪʃ(ə)nz] .

causing	a	blackening	of	the	pickles	under	some	conditions	.
导致	一个	变黑	的	这	泡菜	在下面	一些	状况	.

在某些情况下会导致泡菜变黑。

['ʃrɪvəlɪŋ, 'ʃrɪvlɪŋ]
SHRIVELING
萎缩

萎缩

['ʃrɪvəlɪŋ, 'ʃrɪvlɪŋ][ʌv; əv] ['pɪkəlz] ['ɔ:f(ə)n] [ə'kɜ:rz] [wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] [pleɪst] [æt; ət][wʌns][ɪn] ['veri]
Shriveling **of** **pickles** **often** **occurs** **when** **they** **have** **been** **placed** **at** **once** **in** **very**
萎缩 的 泡菜 经常 发生 什么时候 他们 有 到过 放置 在 一次 在 非常
[strɔ:ŋ] [sɔ:lt][ɔ:r] ['ʃʊgər] [sə'lu:ʃənz] ,
strong **salt** **or** **sugar** **solutions** **,**
强的 盐 或者 糖 解决方案 ,

腌菜如果一下子放入浓度很高的盐溶液或糖溶液中，就容易发生萎缩现象。

[ɔ:r]['i:v(ə)n][ɪn] ['veri] [strɔ:ŋ] ['vɪnɪgər] .
or **even** **in** **very** **strong** **vinegars** **.**
或者 甚至 在 非常 强的 醋 .

甚至在非常浓烈的醋中也是如此。

[fɔ:r; fər] [ðɪs] ['ri:z(ə)n] [ə'vɔɪd] [sʌtʃ] [sə'lu:ʃənz] [soʊ][fɑ:r][æz; əz]['pɑ:səb(ə)l] .
For **this** **reason** **avoid** **such** **solutions** **so** **far** **as** **possible** **.**
为了 这 原因 避免 这样的 解决方案 所以 远的 作为 可能的 .

因此，应尽可能避免采用此类方法。

[wen] [ə; eɪ] [strɔ:ŋ] [sə'lu:ʃ(ə)n][ɪz][dɪ'zaɪərəb(ə)l][ðə; ði] ['pɪkəlz] [ʃʊd; ʃəd][fɜ:rst][bi:; bi]['gɪv(ə)n][ə; eɪ]
When **a** **strong** **solution** **is** **desirable** **the** **pickles** **should** **first** **be** **given** **a**
什么时候 一个 强的 解决方案 是 理想 这 泡菜 应该 第一的 是 给定 一个
[prɪ'lɪmɪneri] ['tri:tmənt] [ɪn][ə; eɪ] ['wikər] [sə'lu:ʃ(ə)n] .
preliminary **treatment** **in** **a** **weaker** **solution** **.**
初步的 治疗 在 一个 较弱 解决方案 .

如果想要使用浓度较高的溶液，应该先用浓度较低的溶液对泡菜进行预处理。

[ðɪs] ['dɪfɪkəlti] [ɪz][moʊst]['ɔ:f(ə)n] [ɪn'kaʊntər] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [swi:t] ['pɪkəlz] .
This **difficulty** **is** **most** **often** **encountered** **in** **making** **sweet** **pickles** **.**
这 困难 是 最多 经常 遭遇 在 制作 甜的 泡菜 .

这种困难最常出现在制作甜味泡菜时。

[ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ɪn] [haɪ] [kɒnsənt'reɪʃnz] [ɪz]['sɜ:rt(ə)n][tu:; tə] [kɔ:z] ['ʃrɪvəlɪŋ, 'ʃrɪvlɪŋ] [ən'les]
The **presence** **of** **sugar** **in** **high** **concentrations** **is** **certain** **to** **cause** **shriveling** **unless**
这 在场 的 糖 在 高的 浓度 是 肯定 到 原因 萎缩 除非

高浓度的糖分必然会导致萎缩，除非.....

[ɪ'fekt] [ʌv; əv] [tu:] [mʌtʃ] [sɔ:lt] [ɑ:n] ['saʊərkraʊt]
EFFECT **OF** **TOO** **MUCH** **SALT** **ON** **SAUERKRAUT**
影响 的 也 很多 盐 在 酸菜

盐放多了对酸菜的影响

[pər'hæps][ðə; ði][moʊst] ['kɑ:mən] [kɔ:z] [ʌv; əv] ['feɪljər] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['saʊərkraʊt] [ɪz][ðə; ði][ju:z][ʌv; əv] [tu:]
Perhaps **the** **most** **common** **cause** **of** **failure** **in** **making** **sauerkraut** **is** **the** **use** **of** **too**
也许 这 最多 常见的 原因 的 失败 在 制作 酸菜 是 这 使用 的 也
[mʌtʃ] [sɔ:lt] .
much **salt** **.**
很多 盐 .

制作酸菜失败最常见的原因可能是盐放多了。

[ðə; ði]['prɑ:pər]['kwɑ:ntəti][ɪz] 2| [pər] [sent] [baɪ] [weɪt] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [pækt] .
The **proper** **quantity** **is** **2|** **per** **cent** **by** **weight** **of** **the** **cabbage** **packed** **.**
这 恰当的 数量 是 2| 每 中心 经过 重量 的 这 卷心菜 包装 .

合适的用量是包装好的卷心菜重量的 2%。

[wen] ['kæbɪdʒ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [fər'mentɪd] [ɪn] ['veri] [wɔːrm] ['weðər] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [wel] [tuː; tə][juːz]

When	cabbage	is	to	be	fermented	in	very	warm	weather	it	may	be	well	to	use
什么时候	卷心菜	是	到	是	发酵	在	非常	温暖的	天气	它	可能	是	出色地	到	使用

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [sɔːlt] .

a	little	more	salt	.
一个	小的	更多的	盐	.

在天气非常炎热的时候发酵卷心菜，最好多加一些盐。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , [haʊ'evər] , [ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt] [ɪk'siːd] [θriː][pər] [sent] .

As	a	rule	,	however	,	this	should	not	exceed	3	per	cent	.
作为	一个	规则	,	然而	,	这	应该	不是	超过	3	每	中心	.

但一般来说，这个比例不应超过3%。

[ɪn] [ə'plaɪɪŋ] [ðə; ði][sɔːlt] [siː] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iːvnli] [dɪ'strɪbjuːtɪd] .

In	applying	the	salt	see	that	it	is	evenly	distributed	.
在	申请	这	盐	看	那	它	是	均匀地	分布式	.

撒盐时要确保均匀分布。

[ðə; ði] [red] [striːks] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] ['sʌmtaɪmz] [siːn] [ɪn] ['saʊərkraʊt] [ɑːr; ər] [bi'liːvd] [tuː; tə][biː; bi] [duː]

The	red	streaks	which	are	sometimes	seen	in	sauerkraut	are	believed	to	be	due
这	红色的	连胜	哪个	是	有时	已见	在	酸菜	是	相信	到	是	到期的

[tuː; tə][ʌn'iːv(ə)n][ˌdɪstrɪ'bjuːʃ(ə)n][ʌv; əv][sɔːlt] .

to	uneven	distribution	of	salt	.
到	不均匀	分配	的	盐	.

酸菜中偶尔出现的红色条纹被认为是由于盐分布不均造成的。

[ɪ'fekt] [ʌv; əv] [skʌm]

EFFECT	OF	SCUM
影响	的	浮渣

浮渣的影响

['spɔɪlɪdʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][tɑːp] ['leər] [ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] [fər'mentɪd] [ɪn][braɪn][ɪz] [ʃʊr] [tuː; tə] [ə'kɜːr]

Spoilage	of	the	top	layers	of	vegetables	fermented	in	brine	is	sure	to	occur
腐败	的	这	顶部	层	的	蔬菜	发酵	在	盐水	是	当然	到	发生

[ən'les] [ðə; ði] [skʌm] [wɪtʃ] [fɔːrmz][ɑːn][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ɪz] ['friːkwəntli] [rɪ'muːvd] .

unless	the	scum	which	forms	on	the	surface	is	frequently	removed	.
除非	这	浮渣	哪个	表格	在	这	表面	是	频繁地	已移除	.

如果经常清除盐水发酵蔬菜表面形成的浮渣，蔬菜表层肯定会腐烂。

[ðɪs] [skʌm] [ɪz] [meɪd] [ʌp][ʌv; əv][waɪld] [jiːsts] , [moʊldz] , [ænd; ənd] [bæk'tɪriə] , « -

This	scum	is	made	up	of	wild	yeasts	,	molds	,	and	bacteria	,	«	14
这	浮渣	是	制成	向上	的	荒野	酵母	,	模具	,	和	细菌	,	«	-

这种浮渣是由野生酵母、霉菌和细菌组成的，« 14

» [wɪtʃ] , [ɪf] [ə'laʊd] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] , [ə'tæk] [ænd; ənd] [breɪk] [daʊn] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [bɪ'niːθ] .

»	which	,	if	allowed	to	remain	,	attack	and	break	down	the	vegetables	beneath	.
»	哪个	,	如果	允许	到	保持	,	攻击	和	休息	向下	这	蔬菜	下面	.

如果任其生长，它们会侵蚀并分解下面的蔬菜。

[ðeɪ] [meɪ] ['ɔːlsoʊ] ['wiːkən] [ðə; ði][ə'sɪdəti][ʌv; əv][ðə; ði][braɪn] , [ɪn] [wɪtʃ] [weɪ] [ðeɪ] [meɪ] [kɔːz]

They	may	also	weaken	the	acidity	of	the	brine	,	in	which	way	they	may	cause
他们	可能	还	削弱	这	酸度	的	这	盐水	,	在	哪个	方式	他们	可能	原因

['spɔɪlɪdʒ] .

spoilage	.
腐败	.

它们也可能降低盐水的酸度，从而导致腐败变质。

[ðə; ði][fækt] [ðæt] [ðə; ði][tɑːp] ['leər] [hæv; həv] [spɔɪld] , [dʌz] [nɑːt] [ˌnesə'serəli] [miːn] , [haʊ'evər] ,

The	fact	that	the	top	layers	have	spoiled	,	does	not	necessarily	mean	,	however	,
这	事实	那	这	顶部	层	有	被宠坏了	,	做	不是	一定	意思是	,	然而	,

然而，表层变质并不一定意味着.....

[ðæt] [ɔ:l][ɪn][ðə; ði] [kən'teɪnər] [ɑ:r; ər] [spɔɪld] .

that	all	in	the	container	are	spoiled	.
那	全部	在	这	容器	是	被宠坏了	.

容器里的东西全都变质了。

[ðə; ði][moʊldz][ænd; ənd] ['ʌðər] ['ɔrgən,ɪzəm] [wɪtʃ] [kɔ:z] [ðə; ði] ['spɔɪlɪdʒ] [du:][nɑ:t] ['kwɪkli] [get] [daʊn]

The	molds	and	other	organisms	which	cause	the	spoilage	do	not	quickly	get	down
这	模具	和	其他	生物	哪个	原因	这	腐败	做	不是	迅速地	得到	向下

[tu:; tə][ðə; ði] ['loʊər] ['leər] .

to	the	lower	layers	.
到	这	降低	层	.

导致食物腐败的霉菌和其他微生物不会很快渗透到食物的下层。

[ðə; ði][pɑ:rt] [faʊnd] [ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃ(ə)n] ['ɔ:f(ə)n] [meɪ] [bi:; bi] [seɪvd] [baɪ] ['kerfəli] [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði]

The	part	found	in	good	condition	often	may	be	saved	by	carefully	removing	the
这	部分	成立	在	好的	状况	经常	可能	是	已保存	经过	小心	移除	这

[spɔɪld] [pɑ:rt][frʌm; frəm][ðə; ði][tɑ:p] ,

spoiled	part	from	the	top	,
被宠坏了	部分	从	这	顶部	,

如果发现部分状况良好，通常可以通过小心地将顶部损坏的部分移除来保留下来。

['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [freʃ] [braɪn] , [ænd; ənd] ['pɔ:rɪŋ] [hɑ:t] ['pærəfɪn] ['oʊvər][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] .

adding	a	little	fresh	brine	,	and	pouring	hot	paraffin	over	the	surface	.
添加	一个	小的	新鲜的	盐水	,	和	浇注	热的	石蜡	超过	这	表面	.

加入少许新鲜盐水，并在表面浇上热石蜡。

[ɪ'fekt] [ʌv; əv]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]

EFFECT	OF	TEMPERATURE
影响	的	温度

温度的影响

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][hæz; həz][æn; ən][ɪm'pɔ:rt(ə)nt] ['berɪŋ] [ɑ:n][ðə; ði] [sək'ses] [ʌv; əv][ə; eɪ]['læktɪk]

Temperature	has	an	important	bearing	on	the	success	of	a	lactic
温度	有	一个	重要的	轴承	在	这	成功	的	一个	乳酸

[ˌfɜ:rmen'teɪʃn] .

fermentation	.
发酵	.

温度对乳酸发酵的成功有重要影响。

[ðə; ði] [bæk'tɪrɪə] [wɪtʃ] [ɑ:r; ər] [ɪ'senʃ(ə)l] [ɪn][ðə; ði] [ˌfɜ:rmen'teɪʃn] [ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)l] [fu:dz] [ɑ:r; ər][moʊst]

The	bacteria	which	are	essential	in	the	fermentation	of	vegetable	foods	are	most
这	细菌	哪个	是	基本的	在	这	发酵	的	蔬菜	食物	是	最多

['æktɪv] [æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] [ə'prɑ:ksɪmətli] 86° [ef] . ,

active	at	a	temperature	of	approximately	86°	F	.	,
积极的	在	一个	温度	的	大约	86°	F	.	,

植物性食品发酵过程中必不可少的细菌在约 86°F 的温度下最为活跃。

[ænd; ənd][æz; əz][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [fɔ:lz] [bɪ'loʊ] [ðɪs] [pɔɪnt] [ðer; ðər][æk'tɪvəti]

and	as	the	temperature	falls	below	this	point	their	activity
和	作为	这	温度	瀑布	以下	这	观点	他们的	活动

[ˌkɔ:rə'spɑ:ndɪŋli] [di'minɪʃiz] .

correspondingly	diminishes	.
相应地	减少	.

当温度低于这个点时，它们的活动也会相应减少。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] , ['ðerfɔ:r] ,

It	is	essential	,	therefore	,
它	是	基本的	,	所以	,

因此，这至关重要。

[ðæt] [ðə; ði] [fuːdz] [biː; bi] [kept] [æz; əz] [kloʊz] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] [tuː; tə] 86° [ef] . [æt; ət] [ðə; ði] [stɑːrt]

that	the	foods	be	kept	as	close	as	possible	to	86°	F	.	at	the	start
那	这	食物	是	保留	作为	关闭	作为	可能的	到	86°	F	.	在	这	开始

[ænd; ənd] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['æktɪv] ['steɪdʒɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] .

and	during	the	active	stages	of	a	fermentation	.
和	期间	这	积极的	阶段	的	一个	发酵	.

在发酵的开始和活跃阶段，食物的温度应尽可能保持在 86°F 左右。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] [ɪn] [ðə; ði] [prə'dʌkʃn] [ʌv; əv] ['saʊərkraʊt] ,

This	is	especially	important	in	the	production	of	sauerkraut	,
这	是	尤其	重要的	在	这	生产	的	酸菜	,

这一点在酸菜的生产过程中尤为重要。

[wɪtʃ] [ɪz] ['ɔːf(ə)n] [meɪd] [ɪn] [ðə; ði] [leɪt] [fɔːl] [ɔːr] ['wɪntər] .

which	is	often	made	in	the	late	fall	or	winter	.
哪个	是	经常	制成	在	这	晚的	落下	或者	冬天	.

通常是在深秋或冬季制作的。

[ðə; ði] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [meɪ] [biː; bi] ['greɪtli] [rɪ'tɑːrdɪd] [ɔːr] ['iːv(ə)n] [stɑːpt] [baɪ] [tuː] [loʊ] [ə; eɪ]

The	fermentation	may	be	greatly	retarded	or	even	stopped	by	too	low	a
这	发酵	可能	是	非常	弱智	或者	甚至	停止	经过	也	低的	一个

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

temperature	.
温度	.

温度过低可能会大大延缓甚至停止发酵。

['æftər] [ðə; ði] ['æktɪv] ['steɪdʒɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [hæv; həv] [pæst] , [stɔːr] [ðə; ði] [fuːd] [ɪn] [ə; eɪ]

After	the	active	stages	of	a	fermentation	have	passed	,	store	the	food	in	a
后	这	积极的	阶段	的	一个	发酵	有	通过了	,	店铺	这	食物	在	一个

[kuːl] [pleɪs] .

cool	place	.
凉爽的	地方	.

发酵的活跃阶段过后，将食物存放在阴凉处。

[loʊ] ['temprətʃəz] [ɑːr; ər] ['ɔːlweɪz] [æn; ən] [eɪd] [ɪn] [ðə; ði] [ˌprezər'veɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [fuːd] ['prɑːdʌkt] .

Low	temperatures	are	always	an	aid	in	the	preservation	of	food	products	.
低的	温度	是	总是	一个	援助	在	这	保存	的	食物	产品	.

低温始终有助于食品的保存。

['kʌlərɪŋ] [ænd; ənd] ['hɑːrdnɪŋ] ['eɪdʒənts]

COLORING	AND	HARDENING	AGENTS
染色	和	硬化	代理人

着色剂和硬化剂

[tuː; tə] [meɪk] [wʌt] [ɪz] [θɔːt] [tuː; tə] [biː; bi] [ə; eɪ] ['betər] ['lʊkɪŋ] ['prɑːdʌkt] ,

To	make	what	is	thought	to	be	a	better	looking	product	,
到	制作	什么	是	想法	到	是	一个	更好的	寻找	产品	,

为了制造出人们认为外观更好的产品，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðə; ði] ['præktɪs] [ɪn] [sʌm; səm] ['haʊshəʊldz] [tuː; tə] " [griːn] " ['pɪkəlz] [baɪ] ['hiːtɪŋ] [ðem; ðəm]

it	is	the	practice	in	some	households	to	"	green	"	pickles	by	heating	them
它	是	这	实践	在	一些	家庭	到	"	绿色的	"	泡菜	经过	加热	他们

[wɪð; wɪθ] ['vɪnɪgər] [ɪn] [ə; eɪ] ['kɑːpər] ['ves(ə)l] .

with	vinegar	in	a	copper	vessel	.
和	醋	在	一个	铜	血管	.

有些家庭习惯用铜制容器盛装酸黄瓜，加入醋加热，使黄瓜变绿。

[ɪk'sperɪmənts; ɪk'sperɪments; ɪk'sperəmənts; ɪk'sperəments][hæv; həv] [ʃoʊn] [ðæt] [ɪn] [ðɪs] ['triːtmənt]

Experiments	**have**	**shown**	**that**	**in**	**this**	**treatment**
实验	有	所示	那	在	这	治疗

['kɑːpər] ['æsɪteɪt] [ɪz] [fɔːrmd] ,

copper	**acetate**	**is**	**formed**	**,**
铜	醋酸盐	是	形成	,

实验表明，在此处理过程中会生成醋酸铜。

[ænd; ənd] [ðæt] [ðə; ði] ['pɪkəlz] [teɪk] [ʌp] ['veri] [ə'priːʃəb(ə)l] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː] .

and	**that**	**the**	**pickles**	**take**	**up**	**very**	**appreciable**	**quantities**	**of**	**it**	**.**
和	那	这	泡菜	拿	向上	非常	值得赞赏	数量	的	它	.

而且腌菜占用了相当多的体积。

['kɑːpər] ['æsɪteɪt] [ɪz] ['pɔɪzənəs] .

Copper	**acetate**	**is**	**poisonous**	**.**
铜	醋酸盐	是	有毒	.

醋酸铜有毒。

[baɪ][ə; eɪ] ['ruːlɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['sekrəteri] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər] , [meɪd] [dʒʊ'laɪ] - , - , [fuːdz] [griːn]

By	**a**	**ruling**	**of**	**the**	**Secretary**	**of**	**Agriculture**	**,**	**made**	**July**	**12**	**,**	**1912**	**,**	**foods**	**greened**
经过	一个	裁决	的	这	秘书	的	农业	,	制成	七月	-	,	-	,	食物	绿化

[wɪð; wɪθ] ['kɑːpər] [sɔːlts] ,

with	**copper**	**salts**	**,**
和	铜	盐	,

根据农业部长于1912年7月12日作出的裁决，用铜盐调味的食品，

[ɔːl][ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] ['pɔɪzənəs] , [wɪl] [biː; bi] [rɪ'gɑːrdɪd] [æz; əz] [ə'dʌltəreɪtɪd] .

all	**of**	**which**	**are**	**poisonous**	**,**	**will**	**be**	**regarded**	**as**	**adulterated**	**.**
全部	的	哪个	是	有毒	,	将要	是	认为	作为	掺假的	.

这些有毒物质将被视为掺假物。

['æləm][ɪz]['ɔːf(ə)n] [juːst] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['pɜːrpəs] [prɪ'zuːməbli] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] ['pɪkəlz] [fɜːrm] .

Alum	**is**	**often**	**used**	**for**	**the**	**purpose**	**presumably**	**of**	**making**	**pickles**	**firm**	**.**
明矾	是	经常	用过的	为了	这	目的	想必	的	制作	泡菜	公司	.

明矾常被用来使泡菜变硬。

[ðə; ði][juːz][ʌv; əv]['æləm][ɪn] [kə'nekʃ(ə)n] [wɪð; wɪθ] [fuːd] ['prɑːdʌkt] [ɪz][ʌv; əv] ['daʊtf(ə)l] [ɪk'spiːdiənsi] ,

The	**use**	**of**	**alum**	**in**	**connection**	**with**	**food**	**products**	**is**	**of**	**doubtful**	**expediency**	**,**
这	使用	的	明矾	在	联系	和	食物	产品	是	的	疑	权宜之计	,

[tuː; tə] [seɪ] [ðə; ði] [liːst] .

to	**say**	**the**	**least**	**.**
到	说	这	至少	.

在食品中使用明矾，说得委婉点，也是不妥的。

[ɪf] [ðə; ði] [raɪt] ['meθədz] [ɑːr; ər] ['fɑːloʊd] [ɪn] ['pɪklɪŋ] ,

If	**the**	**right**	**methods**	**are**	**followed**	**in**	**pickling**	**,**
如果	这	正确的	方法	是	随后	在	腌制	,

如果腌制过程中采用正确的方法，

[ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd]['æsidz][ɪn][ðə; ði][braɪn] [wɪl] [gɪv] [ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] ['fɜːrmnəs] .

the	**salt**	**and**	**acids**	**in**	**the**	**brine**	**will**	**give**	**the**	**desired**	**firmness**	**.**
这	盐	和	酸	在	这	盐水	将要	给	这	想要的	硬度	.

盐水中的盐和酸会赋予食物所需的硬度。

[ðə; ði][juːz][ʌv; əv]['æləm] , [ɔːr]['eni] ['ʌðər] ['hɑːrdnɪŋ] ['eɪdʒənt] , [ɪz] [ʌn'nesəseri] .

The	**use**	**of**	**alum**	**,**	**or**	**any**	**other**	**hardening**	**agent**	**,**	**is**	**unnecessary**	**.**
这	使用	的	明矾	,	或者	任何	其他	硬化	代理人	,	是	不必要	.

无需使用明矾或其他任何硬化剂。

[teiblz] [ænd; ənd] [tests]

TABLES	**AND**	**TESTS**
表格	和	测试

表格和测试

['teɪbl] [wʌn] . — [sɔ:lt] [pə'sentɪdʒɪz] , [ˌkɔ:rə'spɑ:ndɪŋ] [ˌsælə'nɑ:mətər] ['ri:diŋz] ,

Table	**1**	**.**	**—**	**Salt**	**percentages**	**,**	**corresponding**	**salinometer**	**readings**	**,**
桌子	1	.	—	盐	百分比	,	相应的	盐度计	阅读	,

表1.—盐含量百分比，相应的盐度计读数，

[ænd; ənd]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][sɔ:lt][rɪ'kwaɪərd][tu:; tə] [meɪk] [sɪks] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [braɪn]

and	**quantity**	**of**	**salt**	**required**	**to**	**make**	**6**	**quarts**	**of**	**brine**
和	数量	的	盐	必需的	到	制作	6	夸脱	的	盐水

以及制作6夸脱盐水所需的盐量

[sɔ:lt][ɪn]

Salt	**in**
盐	在

盐

[sə'lu:ʃ(ə)n][ˌsælə'nɑ:mətər]

solution	**Salinometer**
解决方案	盐度计

溶液盐度计

['ri:dɪŋ] [sɔ:lt][ɪn][sɪks] [kwɔ:ts]

reading	**Salt**	**in**	**6**	**quarts**
阅读	盐	在	6	夸脱

阅读 6 夸脱盐

[ʌv; əv] ['fɪnɪʃt] [braɪn]

of	**finished**	**brine**
的	完成的	盐水

成品盐水

[pər] [sent] [dɪ'gri:z] Ounces1 . - [fɔ:r] - . - [eɪt] 4¼3 . - - 6½4 . - - 8½5 . [θri:] - - . -

Per	**cent**	**Degrees**	**Ounces1**	**.**	**06**	**4**	**22**	**.**	**12**	**8**	**4¼3**	**.**	**18**	**12**	**6½4**	**.**	**24**	**16**	**8½5**	**.**	**3**	**20**	**117**	**.**	**42**
每	中心	学位	Ounces1	.	-	4	-	.	-	8	4¼3	.	-	-	6½4	.	-	-	8½5	.	3	-	-	.	-

- 14½8 . - - - . - - - . [sɪks] - 22½15 . [naɪn] - - . [ˌtu:'tu:] - - . [faɪv] - -

28	**14½8**	**.**	**48**	**32**	**189**	**.**	**54**	**36**	**2010**	**.**	**6**	**40**	**22½15**	**.**	**9**	**60**	**3521**	**.**	**2**	**80**	**4826**	**.**	**5**	**100**	**64**
-	14½8	.	-	-	-	.	-	-	-	.	6	-	22½15	.	9	-	-	.	2	-	-	.	5	-	-

« -

«	**15**
«	-

百分比 度数 盎司 1.06 4 22.12 8 4¼ 3.18 12 6½ 4.24 16 8½ 5.3 20 117.42 28 14½ 8.48 32 189.54 36 2010.6 40 22½ 15.9 60 3521.2 80 4826.5 100 64« 15

» [ðə; ði] ['fɪgjərz] ['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði][fɜ:rst] [tu:] ['kɑ:ləmz] [ʌv; əv] ['teɪbl] [wʌn][ɑ:r; ər] [kə'rekt] .

»	**The**	**figures**	**given**	**in**	**the**	**first**	**two**	**columns**	**of**	**Table**	**1**	**are**	**correct**	**.**
»	这	数据	给定	在	这	第一的	二	列	的	桌子	1	是	正确的	.

»表1前两列给出的数据是正确的。

[ðoʊz] [ɪn][ðə; ði][læst] ['kɑ:ləm] [ɑ:r; ər] [kə'rekt] [wɪ'ðɪn] [ðə; ði] [ˌpɔsə'bilitiz] [ʌv; əv]['ɔ:rd(ə)neri] ['haʊshoʊld] ['meθədz] .

Those	**in**	**the**	**last**	**column**	**are**	**correct**	**within**	**the**	**possibilities**	**of**	**ordinary**	**household**	**methods**	**.**
那些	在	这	最后的	柱子	是	正确的	之内	这	可能性	的	普通的	家庭	方法	.

最后一列的内容在普通家庭方法的范围内都是正确的。

[tu:; tə] [meɪk] [ʌp][ə; eɪ][braɪn][frʌm; frəm] [ðɪs] ['teɪbl] ,

To	**make**	**up**	**a**	**brine**	**from**	**this**	**table**	**,**
到	制作	向上	一个	盐水	从	这	桌子	,

根据下表配制盐水：

[ðə; ði][rɪ'kwaɪərd]['kwɑːntəti][ʌv; əv][sɔːlt][ɪz] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][ə; eɪ]['smɔːlər] ['vɑːljəm][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd]

the	required	quantity	of	salt	is	dissolved	in	a	smaller	volume	of	water	and
这	必需的	数量	的	盐	是	溶解	在	一个	较小的	体积	的	水	和

['wɔːtər][ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ʌp][æz; əz] ['nɪrli] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə][ðə; ði][rɪ'kwaɪərd][sɪks] [kwɔːts] .

water	is	added	to	make	up	as	nearly	as	possible	to	the	required	6	quarts	.
水	是	额外	到	制作	向上	作为	几乎	作为	可能的	到	这	必需的	6	夸脱	.

将所需量的盐溶解在少量水中，然后加水至尽可能接近所需的 6 夸脱。

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][sɔːlt] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][naɪn][paɪnts][ʌv; əv]['wɔːtər] [meɪks] [ə; eɪ][sə'luːʃ(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

One	pound	of	salt	dissolved	in	9	pints	of	water	makes	a	solution	with	a
一	磅	的	盐	溶解	在	9	品脱	的	水	制作	一个	解决方案	和	一个

[ˌsælə'nɑːmətər] ['riːdɪŋ] [ʌv; əv] 40° ,

salinometer	reading	of	40°	,
盐度计	阅读	的	40°	,

一磅盐溶解在九品脱水中，所得溶液的盐度计读数为40°。

[ɔːr] [ə'prɑːksɪmətli] [ə; eɪ] - [pər] [sent] [braɪn] .

or	approximately	a	10	per	cent	brine	.
或者	大约	一个	-	每	中心	盐水	.

或浓度约为 10% 的盐水。

[ɪn][ə; eɪ][braɪn][ʌv; əv] [ðɪs] [streŋθ] , [ˌfɜːrmen'teɪʃn] ['proʊsiːdz] ['sʌmwʌt] ['sloʊli] .

In	a	brine	of	this	strength	,	fermentation	proceeds	somewhat	slowly	.
在	一个	盐水	的	这	力量	,	发酵	收益	有些	缓慢地	.

在这种浓度的盐水中，发酵过程会比较缓慢。

['pɪkəlz] [kept] [ɪn][ə; eɪ][braɪn] [meɪn'teɪnd] [æt; ət] [ðɪs] [streŋθ] [wɪl] [nɑːt] [spɔɪl] .

Pickles	kept	in	a	brine	maintained	at	this	strength	will	not	spoil	.
泡菜	保留	在	一个	盐水	维持	在	这	力量	将要	不是	剧透	.

用这种浓度的盐水腌制的泡菜不会变质。

[wʌn] - [hæf] [paʊnd] [ʌv; əv][sɔːlt] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][naɪn][paɪnts][ʌv; əv]['wɔːtər] [meɪks] [ə'prɑːksɪmətli] [ə; eɪ][faɪv]

One	-	half	pound	of	salt	dissolved	in	9	pints	of	water	makes	approximately	a	5
一	-	一半	磅	的	盐	溶解	在	9	品脱	的	水	制作	大约	一个	5

[pər] [sent] [braɪn] ,

per	cent	brine	,
每	中心	盐水	,

半磅盐溶于9品脱水中，大约可以制成浓度为5%的盐水。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][ˌsælə'nɑːmətər] ['riːdɪŋ] [ʌv; əv] 20° .

with	a	salinometer	reading	of	20°	.
和	一个	盐度计	阅读	的	20°	.

盐度计读数为 20°。

[ə; eɪ][braɪn][ʌv; əv] [ðɪs] [streŋθ] [pə'mɪts] [ə; eɪ]['ræpɪd] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] ,

A	brine	of	this	strength	permits	a	rapid	fermentation	,
一个	盐水	的	这	力量	许可证	一个	迅速的	发酵	,

这种浓度的盐水可以促进快速发酵。

[bʌt; bət]['vedʒtəb(ə)lz][kept][ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ][braɪn] [wɪl] [spɔɪl] [wɪ'ðɪn] [ə; eɪ][fjuː] [wiːks] [ɪf] [er][ɪz][nɑːt]

but	vegetables	kept	in	such	a	brine	will	spoil	within	a	few	weeks	if	air	is	not
但	蔬菜	保留	在	这样的	一个	盐水	将要	剧透	之内	一个	很少	周	如果	空气	是	不是

[ɪk'skluːdɪd; ek'skluːdɪd] .

excluded	.
排除	.

但是，如果不能隔绝空气，用这种盐水保存的蔬菜会在几周内腐烂。

[ə; eɪ][braɪn][ɪn] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [freʃ] [eg] [dʒʌst][floʊts][ɪz] [ə'prɑːksɪmətli] [ə; eɪ] - [pər][sent][sə'luːʃ(ə)n] .

A	brine	in	which	a	fresh	egg	just	floats	is	approximately	a	10	per	cent	solution	.
一个	盐水	在	哪个	一个	新鲜的	蛋	只是	浮标	是	大约	一个	-	每	中心	解决方案	.

新鲜鸡蛋刚好能漂浮在盐水中的浓度大约为 10%。

[ˌfɜːrmen'teɪʃn] [teɪks] [pleɪs] ['ferli] [wel] [ɪn] [braɪnz] [ʌv; əv] 40° [streŋθ] , [ænd; ənd] [wɪl] , [tuː; tə]
Fermentation takes place fairly well in brines of 40° strength , and will , to
发酵 需要 地方 相当 出色地 在 盐水 的 40° 力量 , 和 将要 , 到
[sʌm; səm] [ɪk'stent] [æt; ət] [liːst] ,
some extent at least ,
一些 程度 在 至少 ,

发酵在浓度为 40° 的盐水中进行得相当顺利，并且至少在一定程度上会.....

[ʌp] [tuː; tə] 60° .
up to 60° .
向上 到 60° .

最高可达 60°。

[æt; ət] 80° [ɔːl] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] ['stɑːps] .
At 80° all fermentation stops .
在 80° 全部 发酵 停止 .

当温度达到 80° 时，所有发酵过程都会停止。

[ðə; ði] ['vɑːljəm] [ʌv; əv] [braɪn] ['nesəseri] [tuː; tə] ['kʌvər] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɪz] [ə'baʊt] [hæf] [ðə; ði] ['vɑːljəm] [ʌv; əv]
The volume of brine necessary to cover vegetables is about half the volume of
这 体积 的 盐水 必要的 到 覆盖 蔬菜 是 关于 一半 这 体积 的
[ðə; ði] [mə'tɪriəl] [tuː; tə] [biː; bi] [fər'mentɪd] .
the material to be fermented .
这 材料 到 是 发酵 .

浸没蔬菜所需的盐水体积约为待发酵材料体积的一半。

[fɔːr; fər] [ɪg'zæmp(ə)l] , [ɪf] [ə; eɪ] [faɪv] - ['gælən] [keg] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [pækt] , 2½ ['gælənz] [ʌv; əv] [braɪn] [ɪz] [rɪ'kwaɪərd] .
For example , if a 5 - gallon keg is to be packed , 2½ gallons of brine is required .
为了 例子 , 如果 一个 5 - 加仑 桶 是 到 是 包装 , 2½ 加仑 的 盐水 是 必需的 .

例如，如果要装填一个 5 加仑的桶，则需要 2.5 加仑的盐水。

['teɪbl] [ˌtuː'tuː] . — ['friːzɪŋ] [pɔɪnt] [ʌv; əv] [braɪn] [æt; ət] ['dɪfrənt] [sɔːlt] [kɒnsənt'reɪʃnz]
Table 2 . — Freezing point of brine at different salt concentrations
桌子 2 . — 冷冻 观点 的 盐水 在 不同的 盐 浓度

表2.—不同盐浓度下盐水的冰点

[sɔːlt] [ˌsælə'nɑːmətər]
Salt Salinometer
盐 盐度计

盐度计

['riːdɪŋ] ['friːzɪŋ]
reading Freezing
阅读 冷冻

阅读《冰冻》

['temprətʃər; 'temprətʃʊr]
temperature
温度

温度

[pər] [sent] [dɪ'griːz] °F5 - - . - - - . - - - . - - [sɪks] . - - - . [faɪv]
Per cent Degrees °F5 20 25 . 210 40 18 . 715 60 12 . 220 80 6 . 125 100 0 . 5
每 中心 学位 °F5 - - . - - - . - - - . - - 6 . - - - . 5

百分比 度数 °F5 20 25.210 40 18.715 60 12.220 80 6.125 100 0.5

['teɪbl] [θriː] . — ['densəti] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ['sɪrəp; 'serəp]
Table 3 . — Density of sugar sirup
桌子 3 . — 密度 的 糖 糖浆

表3.—糖浆密度

['densəti] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv]
Density **Quantity** **of**
密度 数量 的

密度量

['ʃʊgər] [fɔ:r; fər]
sugar **for**
糖 为了

糖

[i:tʃ] ['gælən]
each **gallon**
每个 加仑

每加仑

[ʌv; əv]['wɔ:tər] [[fɔ:r]]
of **water** **[** **4** **]**
的 水 [4]

水[4]

[dɪ'gri:z]
Degrees
学位

学位

[brɪks] [ɔ:r]
Brix **or**
白利糖度或者

白利糖度或

['bɔ:lɪŋ] ['paʊndz] .
Balling **Lbs** **.**
鲍林 磅 .

球磅。

[ɑ:z] . [faɪv] - - . - [wʌn]['sɛvən] . - [wʌn] - . - [ˌtu:'tu:] - . - [θri:] - [faɪv][eɪt] . -
Ozs **.** **5** **710** **14** **.** **815** **1** **7** **.** **520** **1** **14** **.** **7525** **2** **12** **.** **530** **3** **940** **5** **8** **.** **7545**
盎司 . 5 - - . - 1 7 . - 1 - . - 2 - . - 3 - 5 8 . -
[sɪks] - [eɪt][faɪv] . - - - - [eɪt] [[fɔ:r]]
6 **1350** **8** **5** **.** **2555** **10** **460** **12** **8** **[** **4** **]**
6 - 8 5 . - - - - 8 [4]

盎司.5 710 14.815 1 7.520 1 14.7525 2 12.530 3 940 5 8.7545 6 1350 8 5.2555 10 460 12 8[4]

[wen] ['vɪnɪgər] [ɪz] [ju:st] ,
When **vinegar** **is** **used** **,**
什么时候 醋 是 用过的 ,

当使用醋时,

[ðə; ði] [ɪ'kwɪvələnt] ['ʃʊgər] [haɪ'drɑ:mətər] ['ri:dɪŋ] [wʊd] [bi:; bi] [ə'baʊt][ˌtu:'tu:] [dɪ'gri:z] ['haɪər] [ðæn; ðən]
the **equivalent** **sugar** **hydrometer** **reading** **would** **be** **about** **2** **degrees** **higher** **than**
这 相等的 糖 比重计 阅读 会 是 关于 2 学位 更高 比
[ðæt] ['ɪndɪkeɪtɪd][ɪn][ðə; ði] ['teɪbl] . « -
that **indicated** **in** **the** **table** **.** **«** **16**
那 表明的 在 这 桌子 . « -

等效糖比重计读数将比表中所示读数高约 2 度。« 16

» ['teɪbl] [fɔ:r] . — ['nʌmbər] [ʌv; əv]['kju:kʌmbərz][ʌv; əv] ['veriəs] ['saɪzɪz][rɪ'kwaɪərd][tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ]
» **Table** **4** **.** **—** **Number** **of** **cucumbers** **of** **various** **sizes** **required** **to** **make** **a**
» 桌子 4 . — 数字 的 黄瓜 的 各种各样的 尺寸 必需的 到 制作 一个
['gælən][ʌv; əv] ['pɪkəlz]
gallon **of** **pickles**
加仑 的 泡菜

表4——制作一加仑泡菜所需的各种大小的黄瓜数量

[saɪz] [və'raɪəti] ['nʌmbər] [tuː; tə]

Size	Variety	Number	to
尺寸	种类	数字	到

尺寸种类数量

[ə; eɪ] ['gælən]

a	gallon
一个	加仑

一加仑

[wʌn] [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ['gəːkinz] [[faɪv]] - [tuː; tə] -

1	to	2	inches	long	Gherkins	[	5	]	250	to	650
1	到	2	英寸	长的	小黄瓜	[	5	]	-	到	-

1至2英寸长的酸黄瓜[5] 250至650

[ˌtuː'tuː] [tuː; tə] [θriː] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] [smɔːl] ['pɪkəlz] - [tuː; tə] -

2	to	3	inches	long	Small	pickles	130	to	250
2	到	3	英寸	长的	小的	泡菜	-	到	-

2至3英寸长的小腌黄瓜，130至250

[θriː] [tuː; tə] [fɔːr] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ['miːdiəm] ['pɪkəlz] - [tuː; tə] -

3	to	4	inches	long	Medium	pickles	40	to	130
3	到	4	英寸	长的	中等的	泡菜	-	到	-

3至4英寸长，中等大小的腌黄瓜，40至130个

[fɔːr] [ɪntʃɪz] [ænd; ənd] [lɔːŋgər] [lɑːrdʒ] ['pɪkəlz] - [tuː; tə] - [[faɪv]]

4	inches	and	longer	Large	pickles	12	to	40	[	5	]
4	英寸	和	更长	大的	泡菜	-	到	-	[	5	]

英寸及以上 大泡菜 12 至 40[5]

[smɔːl] ['pɪkəlz] [ɑːr; ər] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['dezɪgneɪtɪd] [æz; əz] ['gəːkinz] .

Small	pickles	are	usually	designated	as	gherkins	.
小的	泡菜	是	通常	指定的	作为	小黄瓜	.

小黄瓜通常被称为小黄瓜。

[ðoʊz] [ʌv; əv] ['veri] [smɔːl] [saɪz] [ɑːr; ər] ['sʌmtaɪmz] [kɔːld] ['mɪdʒɪts] .

Those	of	very	small	size	are	sometimes	called	midgets	.
那些	的	非常	小的	尺寸	是	有时	称为	侏儒	.

身材非常矮小的人有时被称为侏儒。

[ðə; ði] ['mæksɪməm] [ə'sɪdəti] [fɔːrmd] [baɪ] [ə; eɪ] ['læktɪk] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ʌv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɪn] [braɪn] ['veriz]

The	maximum	acidity	formed	by	a	lactic	fermentation	of	vegetables	in	brine	varies
这	最大限度	酸度	形成	经过	一个	乳酸	发酵	的	蔬菜	在	盐水	变化

[frʌm; frəm] - . - [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] [pər] [sent] .

from	0	.	25	to	2	per	cent	.
从	-	.	-	到	2	每	中心	.

蔬菜在盐水中进行乳酸发酵产生的最大酸度为 0.25% 至 2%。

[ðə; ði] ['mæksɪməm] [ɪz] [riːtʃt] [æt; ət] [ɔːr] [suːn] ['æftər] [ðə; ði] [kloʊz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['æktɪv] [steɪdʒ] [ʌv; əv]

The	maximum	is	reached	at	or	soon	after	the	close	of	the	active	stage	of
这	最大限度	是	达到	在	或者	很快	后	这	关闭	的	这	积极的	阶段	的

[ˌfɜːrmen'teɪʃn] .

fermentation	.
发酵	.

最大值在发酵活跃期结束时或结束后不久达到。

['æftər] [ðɪs] [ðə; ði] [ə'sɪdəti] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [dɪ'kriːsɪz] ['sloʊli] .

After	this	the	acidity	usually	decreases	slowly	.
后	这	这	酸度	通常	减少	缓慢地	.

此后，酸度通常会缓慢下降。

[ðə; ði][steɪdʒ][ʌv; əv]['æktɪv] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [kən'tɪnjuːz][fɔːr; fər][frʌm; frəm][wʌn][tuː; tə] [θriː] [wiːks] ,

The	stage	of	active	fermentation	continues	for	from	one	to	three	weeks	,
这	阶段	的	积极的	发酵	继续	为了	从	一	到	三	周	,

[di'pendiŋ] [ə'pɑːn][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ,

depending	upon	the	temperature	,
取决于	之上	这	温度	,

活跃发酵阶段会持续一到三周，具体时间取决于温度。

[streŋθ] [ʌv; əv][braɪn] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

strength	of	brine	,	etc	.
力量	的	盐水	,	ETC	.

盐水浓度等。

['dʊrɪŋ] [ðɪs] ['pɪriəd] [gæs][ɪz] [fɔːrmd] [ænd; ənd] [frɔːθ] [ə'pɪrz] [ɑːn][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] ,

During	this	period	gas	is	formed	and	froth	appears	on	the	surface	,
期间	这	时期	气体	是	形成	和	泡沫	出现	在	这	表面	,

在此期间会产生气体，并且表面会出现泡沫。

['oʊɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]['raɪzɪŋ][ʌv; əv][gæs] ['bʌblz] .

owing	to	the	rising	of	gas	bubbles	.
欠款	到	这	上升	的	气体	气泡	.

由于气泡上升。

[æt; ət][ðə; ði][kloʊz][ʌv; əv] [ðɪs] ['pɪriəd] [ðə; ði][braɪn] [bɪ'kʌmz] " [stɪl] .

At	the	close	of	this	period	the	brine	becomes	"	still	.
在	这	关闭	的	这	时期	这	盐水	变成	"	仍然	.

在此期间结束时，盐水会变得"静止"。

" [ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv]['æsɪd] [fɔːrmd] [dɪ'pendz] [praɪ'merəli][ə'pɑːn][ðə; ði] ['ʃʊgər]['kɑːntent][ʌv; əv][ðə; ði]

"	The	quantity	of	acid	formed	depends	primarily	upon	the	sugar	content	of	the
"	这	数量	的	酸	形成	取决于	主要	之上	这	糖	内容	的	这

['vedʒtəb(ə)lz] [fər'mentɪd] ,

vegetables	fermented	,
蔬菜	发酵	,

"产生的酸量主要取决于发酵蔬菜的含糖量，

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['influənst] [baɪ] ['ʌðər] ['fæktərz] .

but	it	may	be	influenced	by	other	factors	.
但	它	可能	是	影响	经过	其他	因素	.

但它也可能受到其他因素的影响。

['dɪpɪŋ] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [bluː] ['lɪtməs]['peɪpər] ([əb'teɪnəb(ə)l][æt; ət] [drʌg] ['stɔrz]) [ɪn][ðə; ði][braɪn] [wɪl]

Dipping	a	piece	of	blue	litmus	paper	(	obtainable	at	drug	stores	)	in	the	brine	will
浸渍	一个	片	的	蓝色的	石蕊	纸	(	可获得	在	药品	商店	)	在	这	盐水	将要

[ʃoʊ] ['weðər] [ðə; ði][braɪn][ɪz]['æsɪd] .

show	whether	the	brine	is	acid	.
展示	无论	这	盐水	是	酸	.

将一张蓝色石蕊试纸（可在药店购买）浸入盐水中，即可显示盐水是否呈酸性。

[ɪf] [ðə; ði]['peɪpər][tɜːrnz] ['pɪŋkɪʃ] [ɔːr] [red] , [ðə; ði][braɪn][ɪz]['æsɪd] ,

If	the	paper	turns	pinkish	or	red	,	the	brine	is	acid	,
如果	这	纸	转弯	粉红色	或者	红色的	,	这	盐水	是	酸	,

如果纸张变成粉红色或红色，说明盐水是酸性的。

[bʌt; bət][ðə; ði]['lɪtməs]['peɪpər] [dʌz] [nɑːt] [gɪv] [ə; eɪ] ['defɪnət] [ˌɪndɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪ'griː] [ʌv; əv]

but	the	litmus	paper	does	not	give	a	definite	indication	of	the	degree	of
但	这	石蕊	纸	做	不是	给	一个	定	指示	的	这	程度	的

[ə'sɪdəti] .

acidity	.
酸度	.

但是，石蕊试纸并不能明确指示酸度。

[fɔːr; fər] [ðoʊz] [huː] [wɑːnt][tuː; tə] [noʊ] ['ækjərətli] [wʌt] [ðə; ði] [dɪ'griː] [ʌv; əv][ə'sɪdəti][ɪz][ðə; ði]

For	those	who	want	to	know	accurately	what	the	degree	of	acidity	is	the
为了	那些	WHO	想	到	知道	准确	什么	这	程度	的	酸度	是	这

['fɑːloʊɪŋ] ['meθəd] [ɪz] ['autlaɪnd] :

following	method	is	outlined	:
下列的	方法	是	概述	:

以下方法可供想要准确了解酸度的人参考：

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [paɪ'pet] [træns'fɜːr][ɪg'zæktli][faɪv]['kjuːbɪk]['sentɪmiːtərz; 'sentəmiːtərz][ʌv; əv][ðə; ði][braɪn][tuː; tə]

With	a	pipette	transfer	exactly	5	cubic	centimeters	of	the	brine	to
和	一个	移液器	转移	确切地	5	立方体	厘米	的	这	盐水	到

[ə; eɪ] [smɔːl] [ɪ'væpəreɪtɪŋ] [dɪʃ] .

a	small	evaporating	dish	.
一个	小的	蒸发	盘子	.

用移液管将 5 立方厘米的盐水精确转移到一个小的蒸发皿中。

[tuː; tə] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː] - ['kjuːbɪk]['sentɪmiːtərz; 'sentəmiːtərz][ʌv; əv] [dɪ'stɪld] ['wɔːtər][ænd; ənd][wʌn]['kjuːbɪk]

To	this	add	45	cubic	centimeters	of	distilled	water	and	1	cubic
到	这	添加	-	立方体	厘米	的	蒸馏	水	和	1	立方体

['sentɪmiːtər] [ʌv; əv][ə; eɪ] - . [faɪv][pər] [sent] [sə'luːʃ(ə)n][ʌv; əv][ˌfiːnɔl'fθæliin, -liːn][ɪn] - [pər] [sent] ['ælkəhɔːl] .

centimeter	of	a	0	.	5	per	cent	solution	of	phenolphthalein	in	50	per	cent	alcohol	.
厘米	的	一个	-	.	5	每	中心	解决方案	的	酚酞	在	-	每	中心	酒精	.

向其中加入 45 立方厘米蒸馏水和 1 立方厘米 0.5% 酚酞在 50% 酒精中的溶液。

[ðen] [rʌn] [ɪn] ['sloʊli] [ə; eɪ][wʌn] - ['twentiəθ] ['nɔːrm(ə)l]['soʊdiəm]['haɪdreɪt][sə'luːʃ(ə)n] .

Then	run	in	slowly	a	one	-	twentieth	normal	sodium	hydrate	solution	.
然后	跑步	在	缓慢地	一个	一	-	第二十	普通的	钠	水合物	解决方案	.

然后缓慢倒入 1/20 浓度的氢氧化钠溶液。

[ðɪs] [ɪz][best] [dʌn] [baɪ]['juːzɪŋ][ə; eɪ] - ['kjuːbɪk] ['sentɪmiːtər] [bju'ret] , ['grædʒueɪtɪd][ɪn] [tenθs] .

This	is	best	done	by	using	a	25	cubic	centimeter	burette	,	graduated	in	tenths	.
这	是	最好的	完毕	经过	使用	一个	-	立方体	厘米	滴定管	,	毕业	在	十分之一	.

最好使用 25 立方厘米的滴定管，以十分之一为单位进行刻度。

[æz; əz][ðə; ði]['soʊdiəm]['haɪdreɪt][ɪz] ['biːɪŋ] ['ædɪd] [stɜːr] ['kɑːnstəntli] ,

As	the	sodium	hydrate	is	being	added	stir	constantly	,
作为	这	钠	水合物	是	存在	额外	搅拌	不断地	,

在加入氢氧化钠的同时，不断搅拌。

[ænd; ənd][noʊt] ['kerfəli] [wen] [ðə; ði][ɪn'taɪər]['lɪkwɪd] [ʃoʊz] [ə; eɪ][feɪnt] [pɪŋk] [tɪnt] .

and	note	carefully	when	the	entire	liquid	shows	a	faint	pink	tint	.
和	笔记	小心	什么时候	这	全部的	液体	演出	一个	头晕的	粉色的	着色	.

仔细观察，当整个液体呈现淡淡的粉红色时。

[ðɪs] ['ɪndɪˌkeɪts] [ðæt] [ðə; ði] ['nuːtrəl] [pɔɪnt] [hæz; həz] [bɪn] [riːtʃt] .

This	indicates	that	the	neutral	point	has	been	reached	.
这	表示	那	这	中性的	观点	有	到过	达到	.

这表明已经达到中立点。

[riːd] [ɔːf] ['kerfəli] [ðə; ði][ɪg'zækt]['kwɑːntəti][ʌv; əv]['soʊdiəm]['haɪdreɪt][rɪ'kwaɪərd][tuː; tə] ['nuːtrəlaɪz] [ðə; ði]

Read	off	carefully	the	exact	quantity	of	sodium	hydrate	required	to	neutralize	the
读	离开	小心	这	精确的	数量	的	钠	水合物	必需的	到	中和	这

['mɪkstʃər][ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] .

mixture	in	the	dish	.
混合物	在	这	盘子	.

仔细读取中和容器中混合物所需的氢氧化钠的确切量。

[ðɪs] ['nʌmbər] ['mʌltɪplaɪd] [baɪ] - . - ['gɪvz] [ðə; ði] ['nʌmbər] [ʌv; əv]['græmz][ʌv; əv]['æsɪd][pər] - ['kju:bɪk]
This number multiplied by 0 . 09 gives the number of grams of acid per 100 cubic
这 数字 乘以 经过 - . - 给予 这 数字 的 克 的 酸 每 - 立方体
['sentɪmi:tərz; 'sentəmi:tərz] ,
centimeters ,
厘米 ,

这个数字乘以0.09，即可得到每100立方厘米酸的克数。

['kælkjuleɪtɪd][æz; əz]['læktɪk] , ['prez(ə)nt][ɪn][ðə; ði][braɪn] .
calculated as lactic , present in the brine .
计算 作为 乳酸 , 展示 在 这 盐水 .

以盐水中存在的乳酸计算。

[ðɪs] ['meθəd] [kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [tu:; tə] [dɪ'tɜ:rmɪn] [ðə; ði]['æsɪd] [streŋθ] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .
This method can be used to determine the acid strength of vinegars .
这 方法 能 是 用过的 到 决定 这 酸 力量 的 醋 .

这种方法可以用来测定醋的酸度。

['mʌltɪplaɪ][baɪ] - . - [tu:; tə] [ˌæsər'teɪn] [ðə; ði] ['nʌmbər] [ʌv; əv]['græmz][ʌv; əv] [ə'sɪtɪk] ['æsɪd][pər] -
Multiply by 0 . 06 to ascertain the number of grams of acetic acid per 100
乘 经过 - . - 到 探明 这 数字 的 克 的 乙酸 酸 每 -
['kju:bɪk]['sentɪmi:tərz; 'sentəmi:tərz]['prez(ə)nt][ɪn][ðə; ði] ['vɪnɪgər] .
cubic centimeters present in the vinegar .
立方体 厘米 展示 在 这 醋 .

乘以 0.06，即可确定每 100 立方厘米醋中含有多少克醋酸。

[ðə; ði] [ˌæpə'rætəs] [ænd; ənd] ['kemɪklz] ['ni:dɪd] [fɔ:r; fər] [ðɪs] [test] [kæn; kən][bi:; bi] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm]
The apparatus and chemicals needed for this test can be obtained from
这 设备 和 化学品 需要 为了 这 测试 能 是 获得 从
['eni] [fɜ:rm] ['di:lɪŋ] [ɪn] ['kemɪk(ə)l] [ˌæpə'rætəs] [ænd; ənd] [sə'plaɪz] . « -
any firm dealing in chemical apparatus and supplies . « 17
任何 公司 处理 在 化学 设备 和 补给品 . « -

这项测试所需的仪器和化学试剂可以从任何一家经营化学仪器和耗材的公司获得。« 17

» [ˌɔ:rgənə'zeɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][ðə; ði][ju'naɪtɪd] [steɪts] [dɪ'pɑ:rtmənt] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər]
» ORGANIZATION OF THE UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE
» 组织 的 这 团结的 各州 部门 的 农业

»美国农业部组织

['sekrəteri] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər] ['henri] [si:] . ['wɔlis] .
Secretary of Agriculture Henry C . Wallace .
秘书 的 农业 亨利 C . 华莱士 .

农业部长亨利·C·华莱士。

[ə'sɪstənt] ['sekrəteri] ['haʊərd] [em] . [gɔ:r] .
Assistant Secretary Howard M . Gore .
助手 秘书 霍华德 M . 血块 .

助理国务卿霍华德·M·戈尔。

[də'rektər][ʌv; əv][ˌsaɪən'tɪfɪk][wɜ:rk][i:] . [di:] . [bɔ:l] .
Director of Scientific Work E . D . Ball .
导演 的 科学 工作 E . D . 球 .

科学工作主任 ED Ball。

[də'rektər][ʌv; əv] ['regjələtɔ:ri] [wɜ:rk] ['wɔ:ltər][dʒi:] . ['kæmbl] .
Director of Regulatory Work Walter G . Campbell .
导演 的 监管 工作 沃尔特 G . 坎贝尔 .

监管工作主管沃尔特·G·坎贝尔。

[də'rektər][ʌv; əv][ɪk'stenʃ(ə)n][wɜ:rk][si:] . ['dʌblju:] . ['wɔrbɜ·tən] .
Director of Extension Work C . W . Warburton .
导演 的 扩大 工作 C . W . 沃伯顿 .

推广工作主任 CW Warburton。

[sə'lɪsɪtər] [ɑːr] . ['dʌbljuː] . ['wɪljəmz] .

Solicitor	R	.	W	.	Williams	.
律师	拉	.	W	.	威廉姆斯	.

律师 RW Williams。

['weðər] ['bjʊroʊ] [tʃɑːrlz] [ef] . ['mɑːrvɪn] , [tʃiːf] .

Weather	Bureau	Charles	F	.	Marvin	,	Chief	.
天气	局	查尔斯	F	.	马文	,	首席	.

气象局局长：查尔斯·F·马文。

['bjʊroʊ] [ʌv; əv][ˌægrɪ'kʌltʃərəl][ˌiːkə'nɑːmɪks] ['henri] [siː] . ['teilə] , [tʃiːf] .

Bureau	of	Agricultural	Economics	Henry	C	.	Taylor	,	Chief	.
局	的	农业	经济学	亨利	C	.	泰勒	,	首席	.

农业经济局局长亨利·C·泰勒。

['bjʊroʊ] [ʌv; əv]['ænɪm(ə)l] ['ɪndəstri] [dʒɑːn][ɑːr] . ['moʊlɚ] , [tʃiːf] .

Bureau	of	Animal	Industry	John	R	.	Mohler	,	Chief	.
局	的	动物	行业	约翰	拉	.	莫勒	,	首席	.

动物产业局局长：约翰·R·莫勒。

['bjʊroʊ] [ʌv; əv][plænt] ['ɪndəstri] ['wɪljəm] [ə; eɪ] . ['teilə] , [tʃiːf] .

Bureau	of	Plant	Industry	William	A	.	Taylor	,	Chief	.
局	的	植物	行业	威廉	一个	.	泰勒	,	首席	.

植物产业局局长：威廉·A·泰勒。

['fɔːrɪst] ['sɜːrvɪs] ['dʌbljuː] . [biː] . ['griːli] .

Forest	Service	W	.	B	.	Greeley	.
森林	服务	W	.	B	.	格里利	.

美国林务局 WB Greeley。

[tʃiːf] .

Chief	.
首席	.

首席。

['bjʊroʊ] [ʌv; əv] ['kemɪstri] [siː] . [ə; eɪ] . [braʊn] , [tʃiːf] .

Bureau	of	Chemistry	C	.	A	.	Browne	,	Chief	.
局	的	化学	C	.	一个	.	布朗	,	首席	.

化学局局长 CA Browne。

['bjʊroʊ] [ʌv; əv] [sɔɪlz] ['mɪltən] ['hwitni] .

Bureau	of	Soils	Milton	Whitney	.
局	的	土壤	米尔顿	惠特尼	.

土壤局 米尔顿·惠特尼。

[tʃiːf] .

Chief	.
首席	.

首席。

['bjʊroʊ] [ʌv; əv][ˌentə'mɑːlədʒi][el] . [oʊ] . ['haʊərd] , [tʃiːf] .

Bureau	of	Entomology	L	.	O	.	Howard	,	Chief	.
局	的	昆虫学	L	.	哦	.	霍华德	,	首席	.

昆虫局局长 LO Howard。

['bjʊroʊ] [ʌv; əv][ˌbaɪə'lɑːdʒɪk(ə)l] ['sɜːri] [iː] . ['dʌbljuː] . ['nelsn] , [tʃiːf] .

Bureau	of	Biological	Surrey	E	.	W	.	Nelson	,	Chief	.
局	的	生物	萨里	E	.	W	.	纳尔逊	,	首席	.

萨里生物局局长 EW Nelson。

['bjʊroʊ] [ʌv; əv]['pʌblɪk] [roʊdz] ['tɔməs] [eɪtʃ] . [mək'dɑːn(ə)ld] , [tʃiːf] .

Bureau	of	Public	Roads	Thomas	H	.	MacDonald	,	Chief	.
局	的	民众	道路	托马斯	H	.	麦克唐纳	,	首席	.

公共道路管理局局长托马斯·H·麦克唐纳。

['bjʊroʊ] [ʌv; əv] [hoʊm] [ˌiːkə'nɑːmɪks] ['luːɪs] ['stænli] .
Bureau of Home Economics Louise Stanley .
局 的 家 经济学 路易丝 斯坦利 .

家庭经济局路易丝·斯坦利。

[tʃiːf] .
Chief .
首席 .

首席。

['bjʊroʊ] [ʌv; əv] ['deriɪŋ] [siː] . ['dʌbljuː] . ['lɑːrsən] , [tʃiːf] .
Bureau of Dairying C . W . Larson , Chief .
局 的 乳制品 C . W . 拉尔森 , 首席 .

乳品局局长 CW Larson。

['ɑːfɪs] [ʌv; əv] [ɪk'sperɪmənt] ['steɪʃənz] [iː] . ['dʌbljuː] . ['ælən] .
Office of Experiment Stations E . W . Allen .
办公室 的 实验 车站 E . W . 艾伦 .

实验站办公室 EW Allen。

[tʃiːf] .
Chief .
首席 .

首席。

[fɪkst] ['naɪtrədʒən] ['riːsɜːrtʃ] ['læbrətɔːri] [ef] . [dʒiː] . [ˌkɑː'trɛl] , [də'rektər] .
Fixed Nitrogen Research Laboratory F . G . Cottrell , Director .
固定的 氮 研究 实验室 F . G . 科特雷尔 , 导演 .

固定氮研究实验室，主任：FG Cottrell。

[prbli'keiʃnz] [el] . [dʒeɪ] . [heinz] , [ɪn] [tʃɑːrdʒ] .
Publications L . J . Haynes , In Charge .
出版物 L . J . 海恩斯 , 在 收费 .

LJ Haynes 负责出版。

['laɪbreri] ['kleəribel] [ɑːr] . ['bɑːnet] .
Library Claribel R . Barnett .
图书馆 克拉丽贝尔 拉 . 巴内特 .

克拉丽贝尔·R·巴内特图书馆。

[laɪ'breriən] .
Librarian .
图书管理员 .

图书管理员。

['fedərəl] [ˌhɔːrtɪ'kʌltʃərəl] [bɔːrd] [siː] . [el] . ['mɑːrlət] , ['tʃermən] .
Federal Horticultural Board C . L . Marlatt , Chairman .
联邦 园艺 木板 C . L . 马尔拉特 , 主席 .

联邦园艺委员会主席：CL Marlatt。

[ɪn'sektɪsaɪd] [ænd; ənd] ['fʌŋgɪsaɪdˌ'fʌndʒɪsaɪd] [bɔːrd] [dʒeɪ] . [keɪ] . ['heiwud] .
Insecticide and Fungicide Board J . K . Haywood .
杀虫剂 和 杀菌剂 木板 J . K . 海伍德 .

杀虫剂和杀菌剂委员会 JK Haywood。

['tʃermən] .
Chairman .
主席 .

主席。

['pækərz] [ænd; ənd] ['stɑːˌkjɑːrdz] [ədˌmɪnɪ'streɪʃn] } ['tʃestər] [mɔ'riːl] , [ə'sɪstənt] [tuː; tə][ðə; ði] ['sekrəteri]

Packers	and	Stockyards	Administration	}	Chester	Morrill	,	Assistant	to	the	Secretary
包装工队	和	牲畜场	行政	}	切斯特	莫里尔	,	助手	到	这	秘书

.

:

.

包装商和牲畜市场管理局 } 切斯特·莫里尔，秘书助理。

[greɪn] ['fjʊtʃərz] [ədˌmɪnɪ'streɪʃn]

Grain	Futures	Administration
粮食	期货	行政

谷物期货管理局

[ðɪs] ['bʊlətɪn] [ɪz][ə; eɪ][ˌkɑːntrɪ'bjuːʃ(ə)n][frʌm; frəm]

This	bulletin	is	a	contribution	from
这	公告	是	一个	贡献	从

本简报由以下人士投稿：

['bjʊroʊ] [ʌv; əv] ['kemɪstri] [siː] . [ə; eɪ] . [braʊn] , [tʃiːf] .

Bureau	of	Chemistry	C	.	A	.	Browne	,	Chief	.
局	的	化学	C	.	一个	.	布朗	,	首席	.

化学局局长 CA Browne。

[ˌmaɪkroʊˌbaɪə'lɑːdʒɪkl] ['læbrətɔːri] [tʃɑːrlz] [ðaʊ] , [maɪ'kɑːlədʒɪst][ɪn] [tʃɑːrdʒ] .

Microbiological	Laboratory	Charles	Thou	,	Mycologist	in	Charge	.
微生物学	实验室	查尔斯	你	,	真菌学家	在	收费	.

微生物实验室负责人：查尔斯·图（Charles Thou），真菌学家。

[ə'dɪʃən(ə)l] ['kɑːpiz]

ADDITIONAL	COPIES
额外的	副本

额外副本

[ʌv; əv] [ðɪs] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] [meɪ] [biː; bi] [prəʊ'kjʊəd] [frʌm; frəm]

OF	THIS	PUBLICATION	MAY	BE	PROCURED	FROM
的	这	发布	可能	是	采购	从

本出版物可从以下途径获取：

[ðə; ði] [ˌsuːpərɪn'tendənt] [ʌv; əv] ['dɑːkjuments]

THE	SUPERINTENDENT	OF	DOCUMENTS
这	校长	的	文件

文件主管

['gʌvərnmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɑːfɪs]

GOVERNMENT	PRINTING	OFFICE
政府	印刷	办公室

美国政府印刷局

['wɑːʃɪŋtən] , [diː] . [siː] .

WASHINGTON	,	D	.	C	.
华盛顿	,	D	.	C	.

华盛顿特区

[æt; ət]

AT
在

在

[faɪv] [sents] [pər] ['kɑːpi]

5	CENTS	PER	COPY
5	分	每	复制

每份5美分

[trænˈskraɪbər] [noʊts]

Transcriber	**Notes**
转录员	笔记

转录员注释

['fɪgjər]	[wʌn]	[wʌz; wəz]	[muːvd]	[soʊ]	[ðæt]	[ˌaɪ ˈtiː]	[wʊd]	[nɑːt]	[splɪt]	[ə; eɪ]	['pærəgræf]	.
Figure	**1**	**was**	**moved**	**so**	**that**	**it**	**would**	**not**	**split**	**a**	**paragraph**	**.**
数字	1	曾是	已搬	所以	那	它	会	不是	分裂	一个	段落	.

图 1 的位置已调整，以免分割段落。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神